SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige

Wein, Bier & Genuss
Vino, birra & delizie
2017

SÜDTIROLER
BIERAKADEMIE
Accademia della birra Alto Adige

Willkommen

Vielfalt, Qualität und Genuss – unser Kurs- und Bildungsangebot umfasst neben Weinverkostungen auch spannende Abende rund ums Thema Bier und Genuss.

ab Seite | da pag. 12

Wein – unser breites Angebot an Kursen und Verkostungen richtet sich sowohl an Neugierige die bisher noch wenig über Wein wissen wie auch an Weinkenner und -liebhaber. *Ausbildungen:* Basis-Seminar – Südtirol, Aufbauseminar 1 – Weinland Italien (Weinakademiker), Let's talk about wine

ab Seite | da pag. 48

Bier – Die Vielfalt von Bier zu entdecken, Bierstile und Bieraromen kennen zu lernen, ist ein Erlebnis der etwas anderen Art. Bei unseren Verkostungen, Workshops und kulinarischen Abenden werden Sie von Bier-Sommeliers und Bier-Experten in eine neue Welt entführt.
Ausbildung: Diplom Bier-Expert

ab Seite | da pag. 56

Genuss – Ob Wein & Kochen oder Kurse zu spezifischen Lebensmitteln wie Fleisch, Speck, Käse, Öl und anderen Produkten – für jeden Genuss ist das Passende dabei!
Ausbildungen: Diplom Speck-Expert, Diplom Käse-Expert

Ausbildungen – sind mehrtägige Seminare die mit einer Abschlussprüfung und mit einem Diplom enden.

www.suedtiroler-weinakademie.it

Benvenuti

Varietà, qualità e piaceri – al di là delle tradizionali degustazioni di vino offriamo anche serate dedicate alla birra e alle delizie.

Vino – La nostra vasta gamma di corsi e degustazioni si rivolge a neofiti e curiosi, ma anche ad appassionati e intenditori di enologia. *Formazioni:* Let's talk about wine (corso di inglese), Basis Seminar, Aufbau-Seminar 1 (Accademico del vino)

Birra – scoprire l'affascinante mondo della birra, imparare a conoscere i suoi stili e i suoi aromi è un'esperienza davvero particolare. Degustazioni, workshop e serate gastronomiche in compagnia di sommelier ed esperti per conoscere tutte le sfumature di questa bevanda millenaria. *Formazione:* Diplom Bier-Expert

Delizie – Scegliete tra le nostre serate "Vino&cucina" o corsi dedicati alla carne, al formaggio, all'olio o altri prodotti – troverete qualcosa per ogni gusto.
Formazioni: Diplom Speck-Expert, Diplom Käse-Expert

Formazioni – seminari della durata di più giorni con conseguimento di diploma finale. (solo in lingua tedesca o inglese)

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

wein.kaltern
il punto giusto

Kursprogramm | Programma corsi

JÄNNER

	Di,	17.01.	**Das kleine Wein-ABC**	Kaltern	14
	gio,	19.01.	**L'abbicì dell'enologia**	Bolzano	15
	Mi,	25.01.	**Die Weine Südtirols**	Neustift	20
	Do,	26.01.	**Beef-Tasting**	Burgstall	64
	Fr–Sa, Fr,	27.–28.01.+ 03.–04.02.+ 17.–18.02.+ 24.02.	**Diplom Bier-Expert**	Bozen	54
	Di,	31.01.	**Australien – Verkostung mit T. Curtius**	Marling	28

FEBRUAR

	Do,	02.02.	**Das kleine Wein-ABC**	Terlan	14
	Di,	07.02.	**Wein & Gesundheit – Workshop mit A. Thöni**	Neustift	28
	Di,	07.02.	**Stammtisch der Sommeliers**	Bozen	41
	Do,	09.02.	**Wein & Kochen: Warme Fischvorspeisen**	Bozen	60
	Mi,	15.02.	**Das kleine Sekt-ABC**	Neustift	18
	Do,	16.02.	**Aroma Schule 1**	Bozen	29
	Do,	16.02.	**Amerikanische Biere**	Bozen	50

Fehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten! | Salvo errori ed omissioni!

2017

MÄRZ

	Mo, Fr,	06.+13.+ 20.+27.03. 07.04.	**Let's talk about wine**	Kardaun, Margreid	46
	Di,	07.03.	**Stammtisch der Sommeliers**	Bozen	41
	Mi,	08.03.	**Das kleine Wein-ABC**	Sexten	14
	Do,	09.03.	**Italien und seine Weine – Teil 1**	Kaltern	21
	Di,	14.03.	**Aroma Schule 1**	Bozen	29
	Di,	14.03.	**Das kleine Bier-ABC**	Algund	50
	Do,	16.03.	**Das vertiefende Wein-ABC**	Meran	16
	Fr–Sa,	17.–18.03.	**Basis-Seminar Südtirol**	Neustift	43
	Mi,	22.03.	**Wokeria: Sushi**	Neustift	61
	Do,	23.03.	**Italien und seine Weine – Teil 2**	Kaltern	21
	gio	30.03.	**Nebbiolo – degustazione con M. Gandolfi**	Bolzano	37

APRIL

	Di,	04.04.	**Aroma Schule 2**	Bozen	29
	Di,	04.04.	**Stammtisch der Sommeliers**	Bozen	41
	Mi,	05.04.	**Schokolade & Wein**	Neustift	58
	Mi,	05.04.	**Das kleine Wein-ABC**	Montan	14
	Do,	06.04.	**Wein & Kochen: Spargelmenü**	Bozen	61
	Fr,	07.04.	**Das kleine Öl-ABC**	Lana	63
	Mi,	12.04.	**Rum – Verkostung mit T. Fink**	Kaltern	30
	Fr–Sa,	21.–22.04.	**Beer-Craft**	Bozen	51
	mer,	26.04.	**Toccalmatto – degustazione birra**	Brunico	51

Kursprogramm | Programma corsi

MAI

	Di,	02.05.	**Stammtisch der Sommeliers**	Bozen	41
	Mi,	03.05.	**Wokeria: Thailändische Küche**	Meran	61
	Fr–Sa,	05.–06.05. 12.–13.05. 19.–20.05.	**Diplom-Speck-Expert**	Südtirol	66
	Di,	09.05.	**Käse & Wein**	Neustift	58
	Fr,	12.05.	**Hobbysommelier**	Tramin	24
	Sa,	13.05.	**Homebrewing Praxis**	Bozen	52
	mar,	16.05.	**L'abbicì dell'enologia**	Bolzano	15
	Mi,	17.05.	**Das kleine Wein-ABC**	Meran	14
	Do,	18.05.	**Weine der Welt**	Bozen	22
	Di,	23.05.	**Weißburgunder – Verkostung mit U. Pedri**	Bozen	31
	mer,	24.05.	**L'abbicì dell'enologia approfondito**	Bolzano	17
	Do,	25.05.	**Aroma Schule 3**	Bozen	29
	Fr,	26.05.	**Sommelier-Prüfungsvorbereitung**	Klausen	40
	Di,	30.05.	**Riesling International – Highlight-Verkostung mit MW F. Smulders**	Bozen	38

JUNI

	Di,	06.06.	**Stammtisch der Sommeliers**	Bozen	41
	Do,	08.06.	**Italien Grape Ale**	Bozen	52
	Di,	13.06.	**Das vertiefende Wein-ABC**	Bruneck	16
	Mi,	14.06.	**Das kleine Wein-ABC**	Neustift	14
	Do,	15.06.	**Cocktails – Verkostung mit A. Morgenstern**	Kaltern	32
	Fr-Sa	16.–17.+ 23.–24.06.	**Aufbau-Seminar 1 – Weinland Italien**	Neustift	44
	Do,	22.06.	**Wein & Kochen: Sommerparty – Fingerfood**	Bozen	61

Fehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten! | Salvo errori ed omissioni!

2017

JULI

	Mi,	05.07.	**Online Marketing – Workshop mit N. Reddig**	Tramin	32
	Do,	06.07.	**Internationale Biere**	Neustift	50
	Di	11.07.	**Das kleine Wein-ABC**	Eppan	14
	Do,	13.07.	**Gin – Verkostung mit A. Morgenstern**	Kaltern	32

AUGUST

	Di,	29.08.	**Das kleine Wein-ABC**	Bruneck	14
	Mi,	30.08.	**Die Weine Südtirols**	St. Pauls	20
	Do,	31.08.	**Italien und seine Weine – Teil 1**	Neustift	21

SEPTEMBER

	Di,	05.09.	**Stammtisch der Sommeliers**	Bozen	41
	Do,	07.09.	**Bierreise Belgien und Sauerbiere**	Bozen	52
	Fr–Sa	08.–09.09.	**Basis-Seminar Südtirol**	Kardaun	43
	Di,	12.09.	**Italien und seine Weine – Teil 2**	Neustift	21
	Mi,	13.09.	**Das kleine Wein-ABC**	Nals	14
	Do,	14.09.	**Wein & Kochen: Rund um den Reis**	Bozen	62
	Di,	19.09.	**Bier & Käse**	St. Lorenzen	58
	Mi,	20.09.	**Whisky – Verkostung mit T. Fink**	Kardaun	32
	Do,	21.09.	**Das kleine Sekt-ABC**	Mölten	18
	Di,	26.09.	**Das kleine Bier-ABC**	Bozen	50
	Mi,	27.09.	**Das vertiefende Wein-ABC**	Girlan	16
	Do,	28.09.	**Knigge – Workshop mit K. v. Bruchhausen**	Neustift	33

Kursprogramm | Programma corsi

OKTOBER

	Di,	03.10.	**Stammtisch der Sommeliers**	Bozen	41
	Do,	05.10.	**Beef-Tasting**	Burgstall	64
	mar,	10.10.	**L'abbicì dell'enologia**	Bolzano	15
	Mi,	11.10.	**Das kleine Wein-ABC**	Neustift	14
	gio	12.10.	**Valpolicella – degustazione con M. Gandolfi**	Bolzano	37
	Fr–Sa	13.–14.10.+ 20.–21.10.	**Aufbau-Seminar 1 – Weinland Italien**	Kardaun	44
	Di,	17.10.	**Aroma Schule 1**	Bozen	29
	Di,	17.10.	**Bier, Kastanien & Schokolade**	Lana	59
	mar	17.10.	**L'abbicì dell'enologia approfondito**	Bolzano	17
	Do,	19.10.	**Italienische Biere**	Neustift	52
	Di,	24.10.	**Sensorik – Workshop mit Ch. Mayr & T. Fink**	Neustift	33
	Mi,	25.10.	**Bier & Essen**	Bozen	59

Fehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten! | Salvo errori ed omissioni!

2017

NOVEMBER

	Di,	07.11.	**Stammtisch der Sommeliers**	Bozen	41
	Mi,	08.11.	**Das vertiefende Wein-ABC**	Neustift	16
	Mi,	08.11.	**Sommelier – Prüfungsvorbereitung**	Marling	40
	Do,	09.11.	**Aroma Schule 2**	Bozen	29
	Fr-Sa Fr,	10.–11.11. 17.–18.11. 24.–25.11. 01.12.	**Diplom Bier-Expert**	Bozen	54
	Mo–Mi, Mo–Di, Mo–Di,	13.–15.11. 20.–21.11. 27.–28.11.	**Aufbau-Seminar 2**	Neustift	45
	Mi,	15.11.	**Champagner im internat. Vergleich – Highlight-Verkostung mit MW A. Wickhoff**	Eppan	39
	Mi,	22.11.	**Das kleine Wein-ABC**	Kurtatsch	14
	Fr,	24.11.	**Aroma Schule 3**	Bozen	29
	Fr,	24.11.	**Weine der Welt**	Neustift	22
	Di,	28.11.	**Böden, Terroir, Standort – Workshop mit U. Pedri**	Kaltern	34
	Do,	30.11.	**Wein & Kochen: Nordische Spezialitäten**	Bozen	62

DEZEMBER

	Mo,	04.12.	**Das kleine Öl-ABC**	Neustift	63
	Di,	12.12.	**Zigarren & Destillate – Verkostung mit P. Tezzele**	Neustift	34
	Mi,	13.12.	**Sommelier – Prüfungsvorbereitung**	Bozen	40
	Do,	14.12.	**Das kleine Wein-ABC**	Sterzing	14

Anmeldungen | Iscrizioni

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Marktplatz | Piazza Principale 12
39052 Kaltern | Caldaro

Ausführliche Informationen und Anmeldung |
Informazioni dettagliate e iscrizioni
www.suedtiroler-weinakademie.it
info@weinakademie.it
T +39 0471 964 609, F +39 0471 966 975

Rücktritt

- Bei einer Abmeldung bis drei Tage vor Veranstaltungsbeginn fallen keine Kosten an
- Bei einer Abmeldung ab drei Tage vor Veranstaltungsbeginn fallen 50 % der Teilnahmegebühr an
- Wer unentschuldigt der Veranstaltung fernbleibt, muss die Teilnahmegebühr zu 100 % entrichten.

Disdetta

- Per disdette inoltrate almeno tre giorni prima della manifestazione non sono previste penali.
- Per disdette fino a tre giorni dalla manifestazione è prevista una penale pari al 50 % della quota di iscrizione.
- Per la mancata partecipazione senza comunicazione di disdetta verrà riscossa l'intera quota di iscrizione.

Sie suchen eine Unterkunft? – Wir helfen Ihnen gerne weiter:
Tourismusverein Kaltern am See, Marktplatz 8, 39052 Kaltern am See
State cercando un'alloggio? – Vi aiutiamo volentieri:
Associazione Turistica di Caldaro al Lago, Piazza Principale 8, 39052 Caldaro al Lago
T +39 0471 963 169, F +39 0471 963 469, info@kaltern.com, **www.kaltern.com**

RENT AN EVENT

Neu
Nuovo

Sie lieben Wein, Bier oder edle Destillate?
Sie lieben exklusives Ambiente?

Gerne organisieren wir für Sie und Ihre Freunde, für Ihre Firma oder auch für Ihre Familie eine Verkostung der besonderen Art. Genießen Sie ausgewählte Getränke (auf Wunsch auch mit dem dazu passenden Essen) und erleben Sie urige Kellergewölbe und extravagante Verkostungsorte. Auf Wunsche kommen wir auch zu Ihrem Firmensitz – oder zu Ihnen nach Hause.

Unsere erfahrenen Sommeliers führen durch den Abend und gestalten für Sie entweder lehrreiche oder unterhaltsame Stunden – ganz nach Ihrem Geschmack.

Für ein unverbindliches Angebot schicken Sie uns bitte Ihre Anfrage an **info@weinakademie.it**

Siete amanti del vino, della birra o dei distillati di qualità?
Vi piacciono gli ambienti esclusivi?

L'Accademia del Vino Alto Adige organizza degustazioni molto particolari per voi, i vostri amici, la vostra azienda o la vostra famiglia. Provate le migliori etichette (se preferite con i giusti abbinamenti culinari) nell'atmosfera suggestiva di una cantina storica o in un'altra originale location. Se lo preferite arriviamo anche direttamente in azienda o a casa vostra.

I nostri esperti sommelier condurranno la serata: sarete voi a decidere se sarà istruttiva o incentrata sull'intrattenimento.

Per un preventivo senza impegno scrivete a **info@weinakademie.it**

Wein

Die Kurse und Verkostungen bieten Einsteigern wie auch Fortgeschrittenen eine breite Palette von Möglichkeiten ihre Kenntnisse zum Thema Wein zu erweitern, Wein in all seinen Facetten zu erleben, genießen und kennen zu lernen.

Der Bogen spannt sich vom „kleinen Wein-ABC“ als Anfängerkurs bis zu Verkostungen für Weinexperten und Weinliebhaber.

Alle unsere Kurse und Workshops sind eine Verbindung von Theorie und Praxis. Ausgebildete Sommeliers, Weinakademiker, Kellermeister oder Weinfachleute vermitteln ihr Fachwissen, das schließlich mit der Verkostung entsprechender Weine in die Praxis umgesetzt wird.

WEIN-Ausbildungen:
Die ersten Stufen zum Weinakademiker:
- Basis-Seminar
- Aufbau-Seminar 1
- Aufbau-Seminar 2

Weinwissen auf Englisch:
- Let’s talk about wine

Vino

I corsi e le degustazioni offrono a principianti e progrediti la possibilità di avvicinarsi al vino, approfondire le loro conoscenze enologiche, conoscere e gustare il vino in tutte le sue sfaccettature. L’offerta include una serie di eventi partendo dai corsi base per principianti come “L’abbicì dell’enologia” per arrivare alle degustazioni riservate agli esperti e agli amanti del vino.

Tutti i corsi e i workshop prevedono una parte teorica e una pratica. Sommelier diplomati, accademici del vino, maestri cantinieri ed esperti enologi metteranno a disposizione la loro professionalità fornendo conoscenze teoriche alle quali seguirà la parte pratica con la degustazione dei vini.

Formazione:
Corso di inglese:
- Let’s talk about Wine

Ganzjährig

Das kleine Wein-ABC

Bei einem spannenden Vortrag bekommen Sie einen Einblick in die Welt des Weines. Lernen Sie die Abläufe der Weinproduktion kennen, welche Temperatur Wein haben soll, welches das richtige Glas ist, wie wird Wein richtig gelagert und wie wird Wein richtig verkostet. Sehen – riechen – schmecken, das will gelernt und geübt sein – an diesem Abend haben Sie die ideale Gelegenheit, Wein in Theorie und Praxis zu entdecken.

Zielgruppe	Einsteiger, Interessierte
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr (ab 19 Uhr in Sterzing, ab 20 Uhr in Bruneck)
Preis*	**€ 55,–** pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und **Termine**

Ⓓ	**Kaltern**	Di, 17.01.	winecenter
Ⓓ	**Terlan**	Do, 02.02.	Kellerei Terlan
Ⓓ	**Sexten**	Mi, 08.03.	Egarter Getränke
Ⓓ	**Montan**	Mi, 05.04.	Franz Haas
Ⓓ	**Meran**	Mi, 17.05.	KiMM – Kultur in Meran Mais
Ⓓ	**Neustift**	Mi, 14.06.	Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓓ	**Eppan**	Di 11.07.	Josef Brigl
Ⓓ	**Bruneck**	Di, 29.08.	harpf Getränkeladen
Ⓓ	**Nals**	Mi, 13.09.	Kellerei Nals-Margreid
Ⓓ	**Neustift**	Mi, 11.10.	Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓓ	**Kurtatsch**	Mi, 22.11.	Kellerei Kurtatsch
Ⓓ	**Sterzing**	Do, 14.12.	Hofer Market

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

gennaio, maggio, ottobre

L’abbicì dell’enologia

In questa serata vi verranno spiegati in modo vivace e chiaro come viene prodotto il vino, qual’è la temperatura giusta per bere il vino, qual’è il bicchiere giusto e anche come viene degustato: cosa vedo e sento. Questo corso vi dà la possibilità di aprirvi al modo del vino abbinando teoria e pratica.

Destinatari	Principianti, interessati
Relatori	Relatori dell’Associazione Sommelier Alto Adige
Durata	3 ore
Orario	ore 19–22
Prezzo*	**€ 55,–** a persona
Min. partecipanti	6 persone

Luogo** e **data**

Ⓘ	**Bolzano**	gio, 19.01.	Enoteca Gandolfi
Ⓘ	**Bolzano**	mar, 16.05.	Enoteca Gandolfi
Ⓘ	**Bolzano**	mar, 10.10.	Enoteca Gandolfi

Ⓘ — Corsi in lingua italiana

*** I prezzi si intendono IVA inclusa. ** L’elenco degli indirizzi si trova a pagina 71–74.**

März, Juni, September, November

Das vertiefende Wein-ABC

Sie haben bereits Grundkenntnisse zum Thema Wein und wollen jetzt Ihr Wissen darin vertiefen? Dann sind Sie hier richtig. Unkompliziert und lebendig gestaltet, erfahren Sie in diesem Kurs Spannendes und vielleicht auch Unverhofftes zum Thema Wein.
Als leicht fortgeschrittener Weinliebhaber oder leicht fortgeschrittene Weinliebhaberin schulen Sie in diesem Seminar vor allem Ihre Sinne und lernen das Einschätzen von Weinen.

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr (ab 19 Uhr in Meran, ab 20 Uhr in Bruneck)
Preis*	**€ 55,–** pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und **Termine**

Ⓓ	**Meran**	Do, 16.03.	Kellerei Algund
Ⓓ	**Bruneck**	Di, 13.06.	harpf Getränkeladen
Ⓓ	**Girlan**	Mi, 27.09.	Kellerei Schreckbichl
Ⓓ	**Neustift**	Mi, 08.11.	Bildungshaus Kloster Neustift

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache
*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

maggio, ottobre

L'abbicì dell'enologia approfondito

Se possedete una base di cultura enologica o avete partecipato al corso "l'abbici dell'enologia" e ora volete approfondire le Vostre conoscenze, questo seminario è quello che fa per voi: in maniera semplice e coinvolgente apprenderete cose nuove e sorprendenti sull'argomento allenando i sensi a riconoscere e a classificare il vino. Più si approfondisce nell'enologia più diventa interessante.

Destinatari	Interessati, amanti del vino
Relatori	Relatori dell'Associazione Italiana Sommelier Alto Adige
Durata	3 ore
Orario	ore 19–22
Prezzo*	**€ 55,–** a persona
Min. partecipanti	6 persone

Luogo** e **data**

Ⓘ	**Bolzano**	mer, 24.05.	Enoteca Gandolfi
		mar, 17.10.	Enoteca Gandolfi

Ⓘ — Corsi in lingua italiana
*** I prezzi si intendono IVA inclusa. ** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 71–74.**

Februar, September

Das kleine Sekt ABC

Freuen Sie sich auf einen prickelnden Abend, erfahren Sie mehr über die Geschichte und die Herstellung von Sekt und wie und mit welchen Speisen Sekt am besten kombiniert werden kann. Beim Verkosten Südtiroler Sekte lernen sie die Unterschiede und Feinheiten der edlen Schaumweine kennen.

Zielgruppe	Interessierte
Vortragende	Christine Mayr
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr
Preis*	**€ 60,–** pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und **Termine**

Ⓓ **Neustift**	Di, 15.02.	Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓓ **Mölten**	Do, 21.09.	Arunda, Sektkellerei

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

mendinidesign | n-project.com

naegele.it

facebook.com/naegele-drink

Ihr Getränkefachmarkt mit riesiger Auswahl und starkem Service.

Bierspezialitäten aus der Region und aus aller Welt, erlesene Weine, Getränke und Fruchtsäfte aus eigener Herstellung sowie sachkundige Beratung durch Bier- und Weinsommeliers.

Il vostro mercato bevande con scelta imbattibile e un servizio al top.

Birre di provenienza locale ed internazionale, vini pregiati, bibite e succhi di frutta di nostra produzione… e in più i consigli competenti di esperti sommelier.

Via J.-Weingartner-Str. - Algund / Lagundo
Tel. 0473 447877

Öffnungszeiten / Orario di apertura:
MO-FR – LU-VE: 08:00 - 12:00, 14:00 - 18:30 - SA: 08:00 - 12:30

nägele

Jänner, August

Die Weine Südtirols

Das vergleichsweise kleine Weinanbaugebiet Südtirol bietet eine einzigartige Vielfalt an einmaligen Weinen. Nehmen Sie Einblick in die Vielfalt der Weine. Erfahren Sie Wissenswertes rund um den Südtiroler Wein, von der Geschichte des Weinbaus über die Anbaugebiete, die Rebsorten bis hin zur Weinproduktion. Verkosten Sie typische Südtiroler Weine, von den knackig-frischen Weißweinen, über schwere, unverkennbare Rotweine, bis hin zu edelsüßen Spezialitäten.
Und: Nutzen Sie die Gelegenheit um zu fragen, was Sie immer schon über den Südtiroler Wein wissen wollten!

Zielgruppe	Interessierte
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr
Preis*	**€ 65,–** pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und **Termin**

Ⓓ	**Neustift**	Mi, 25.01.	Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓓ	**Eppan**	Mi, 30.08.	Kellerei St. Pauls

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache
*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

März, August, September

Italien und seine Weine

So vielfältig wie Land und Leute ist auch das Weinland Italien: Vom Norden mit seinen trockenen Weißweinen bis hin zu den wuchtigen Rotweinen Süditaliens – über große Namen wie Barolo, Friulano, Chianti Classico oder Nero d'Avola. Lernen Sie die Weinregionen Italiens und ihre Besonderheiten kennen, verkosten Sie deren typische Weine und verstehen Sie ihre Eigenheiten!

Teil 1: Nord- und Mittelitalien
(Italien allgemein, Trentino, Piemont, Aosta, Ligurien, Lombardei, Friaul, Veneto, Emilia Romagna und Marken)

Teil 2: Mittel- und Süditalien
(Toskana, Umbrien, Latium, Abruzzen, Molise, Basilikata, Apulien, Kampanien, Kalabrien, Sizilien und Sardinien).

Zielgruppe	Interessierte
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr
Preis*	**€ 70,–** pro Person (beim Besuch von beiden Teilen kostet der zweite Kurs nur € 55,– | 10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und **Termin**

Ⓓ	**Kaltern**	Manincor	
		Do, 09.03.	Teil 1
		Do, 23.03.	Teil 2
Ⓓ	**Neustift**	Bildungshaus Kloster Neustift	
		Do, 31.08.	Teil 1
		Di, 12.09.	Teil 2

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache
*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Mai, November

Weine der Welt

Bei dieser hochkarätigen Verkostung begeben Sie sich auf eine Reise durch die Welt der Weine. Es werden Ihnen klassische Rebsorten vorgestellt und im internationalen Vergleich präsentiert. Die wichtigsten Rebsorten und Weinstile werden anhand ausgewählter Weine verkostet.

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende	Christine Mayr
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr
Preis*	**€ 70,–** pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und **Termin**		
Ⓓ **Bozen**	Do, 18.05.	Parkhotel Mondschein
Ⓓ **Neustift**	Fr, 24.11.	Bildungshaus Kloster Neustift

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Parkhaus · Garage Mondschein
chris.mayr@parkhausgaragen-mondschein.it

Ausgezeichnete zentrale Lage, inmitten der **Stadt Bozen.**

24-Stunden-Betreuung

Parkhausgarage Mondschein KG
Mühlgasse 18 – 39100 Bozen

Mai

Hobby-Sommelier

Weininteressierte können sich an der Südtiroler Weinstraße zum Hobby-Sommelier ausbilden lassen. In lockerer Atmosphäre, unkompliziert und lebendig gestaltet, kann sich jeder Interessent Wissen aus der Welt des Weines aneignen. Ziel der „Ausbildung“ ist es, einen Einblick in die facettenreiche und geschmackvolle Welt der edlen Tropfen sowie eine Hilfestellung bei der Weinwahl im Restaurant zu erhalten.

Zielgruppe	Gäste, Weininteressierte
Vortragende	verschiedene
Dauer	1 Tag
Uhrzeit	9–17.30 Uhr
Preis*	**€ 170,–** pro Person (Preisnachlass für WinePass PLUS Inhaber und Mitarbeiter)
Min. Teilnehmer	5 Personen
Anmeldung	bitte ausschließlich an die Südtiroler Weinstrasse: T. +39 0471 860 659, info@suedtiroler-weinstrasse.it

Veranstaltungsort** und **Termin**

Ⓓ **Tramin**	Fr, 12.05.	Kellerei J. Hofstätter

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

SÜDTIROLER WEINSTRASSE

ENTDECKEN
BESTAUNEN
GENIESSEN

WINESAFARI
GANZJÄHRIG, JEDEN ERSTEN DO., GANZTAGS
Erfahren Sie mehr zum Weg des Weines vom Weinbau bis hin zum Tisch serviert, professionell begleitet und kulinarisch stimmig.

WINESAFARI TRADITIONELL
FREITAG, 05.05., 14.07., 11.08.2017
Zwischen urigen Kellergewölbe, autochthonen Rebsorten und einer traditionellen Polenta- Marende im Weinberg.

HOBBY-SOMMELIER
FREITAG, 12.05.2017, GANZTAGS
In lockerer Atmosphäre, unkompliziert und lebendig gestaltet, kann sich jeder Weininteressierte Kenntnisse aus der Welt des Weines aneignen.

WEINLESE HAUTNAH
SEPTEMBER / OKTOBER, HALBTAGS
Begleiten Sie Seite an Seite mit einem Winzer die Weinlese. Anschließend stärken Sie sich bei einer traditionellen Marende.

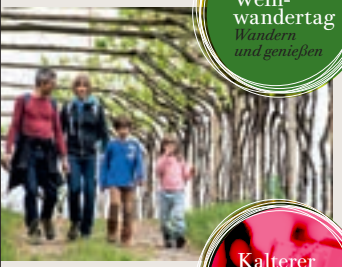
SÜDTIROLER WEINSTRASSEN-WOCHEN
22.04. – 10.06.2017
Sieben Wochen unterschiedlichste kulinarische und kulturelle Weinveranstaltungen entlang der Südtiroler Weinstraße erleben.

NACHT DER KELLER
SAMSTAG, 10.06.2017
2017 AUSSCHLIESSLICH IN NALS, TERLAN, ANDRIAN, EPPAN UND BOZEN
Ausschwärmen und unter imposanten Kellergewölben genießen und verkosten.

WWW.SUEDTIROLER-WEINSTRASSE.IT

w13-designkultur.com

Highlights in Kaltern
Highlight a Caldaro 2017



April | aprile

20. bis 23. April	TOUR Frauen Camp
dal 20 al 23 aprile	TOUR Women Camp
23. April 10 – 18 Uhr	Kalterer Weinwandertag
23 aprile dalle ore 10 alle 18	Una passeggiata tra atmosfera e gusto

Mai | maggio

6. Mai ab 20 Uhr	Kalterer Wineparty – Saison-Opening 2017
6 maggio dalle ore 20	Wineparty – Apertura di stagione 2017
26. Mai ab 19 Uhr	Die *Kalterersee-Charta-Weine 2016* – am Marktplatz von Kaltern
26 maggio dalle ore 19	I *vini Charta del Kalterersee 2016* – in Piazza Principale a Caldaro

Juni | giugno

20. Juni ab 18 Uhr	Kaltern ganz in Weiß – am Marktplatz von Kaltern
20 giugno dalle ore 18	Caldaro in abito bianco – in Piazza Principale a Caldaro

KALTERN CALDARO *am See al lago*

Marktplatz | Piazza Principale 8, I-39052 Kaltern | Caldaro
T +39 0471 965 410, F +39 0471 963 469
www.kaltern.com | www.wein.kaltern.com

Juli | luglio

19. und 20. Juli	BIKE Transalp
19 e 20 luglio	BIKE Transalp
18., 25. Juli	Kalterer Seespiele Konzert: Premiere Konzert: Alvaro Soler
18, 25 luglio	rassegna Palcoscenico sul Lago concerto d'apertura concerto: Alvaro Soler

August | agosto

1. August	Kalterer Seespiele Konzert: Silbermond
1 agosto	rassegna Palcoscenico sul Lago concerto: Silbermond

September | settembre

7. und 8. September ab 18 Uhr	Kalterer Weintage am Marktplatz von Kaltern
7 e 8 settembre dalle ore 18	Giornate caldaresi del vino in Piazza Principale a Caldaro
14. bis 17. September	BIKE Women Camp
dal 14 al 17 settembre	BIKE Women Camp

Oktober | ottobre

7. Oktober 10 – 18 Uhr	Kalterer Weinkulinarium – *Ein Dorfspaziergang zum Genießen*
7 ottobre dalle ore 10 alle 18	Vino e cucina a Caldaro – *passeggiata enogastronomica nel centro storico*
26. bis 28. Oktober	3. Kaltern Pop Festival
dal 26 al 28 ottobre	3° Kaltern Pop Festival

kalterer see spiele '17

Kalterer Weintage
Ein ganzes Dorf wird verkostet

Kalterer Wein-kulinarium
Ein Dorfspazier-gang zum Genießen

wein.kaltern
il punto giusto

Ganzjährig

Verkostungen – Workshops

Australien

Nach einem kurzen Überblick über Australiens Position im globalen Weinmarkt stellen wir Ihnen die aktuellen Wine & Food Trends aus Down Under vor. Australiens kühle Klimazonen bieten eine unglaubliche Bandbreite an frischen Weißweinen und eleganten Rotweinen. Einige ausgewählte werden wir zusammen verkosten und einen kleinen Einblick geben in die Vielfalt der Region McLaren Vale. Besonderes Highlight sind die Weltklasse-Weine von einigen der ältesten Rebstöcke der Welt: im Barossa Valley und im Eden Valley entstehen aus bis zu 170 alten Rebstöcken einzigartige Signatur-Weine. Erleben Sie diese Raritäten direkt vor Ort …

Referent: Thomas Curtius (Weinakademiker und Student Masters of Wine)

Wein & Gesundheit

Das Thema Wein und Gesundheit ist ganz besonders mit Emotionen beladen, denn es existieren allzu divergierende Positionen, die bei diesem sensiblen Thema mit Vorurteilen und Spekulationen behaftet sind. Es ist deshalb problematisch die gesundheitsfördernden Wirkungen des Alkohols zu beschreiben und die Begriffe Wein und Gesundheit in einem Atemzug zu nennen. Die Herausforderung besteht darin verantwortungsbewusst und ausgewogen sowohl die gesundheitlichen Vorteile, als auch die Risiken des Alkoholkonsums anzusprechen.

Referent: Dr. Albin Thöni (ehem. Chefarzt am KH Sterzing und Sommelier)

Anzeige

Aroma-Schule 1

Wein verkosten leicht gemacht. Neben Fruchtaromen wie Apfel oder Kirsch gibt es noch eine andere, deutlich bessere Möglichkeit sich Wein zu nähern. Ähnlich wie bei Lebensmitteln, wo wir in der Lage sind zwischen zu süß oder zu sauer zu entscheiden, geht das natürlich auch bei Wein. Eine große Grunderfahrung bedarf es hierfür nicht, eher echtes Interesse. An Hand von 20 ausgesuchten Weinen nehmen wir Sie für 3 Stunden mit auf eine kleine Reise zu den grundlegenden Weinstilen und den wichtigsten Rebsorten. Durch die strukturierte Verkostungsanleitung auch für Fortgeschrittene geeignet.

Referent: Frank Schindler (Weinakademiker und M.A. int. Weinmarketing)

Aroma-Schule 2

Anspruchsvoll Wein verkosten. Region, Rebsorte & Ausbaustilistik haben einen starken Einfluss auf die Struktur und Grundaromatik eines Weines. Mit Hilfe einer recht einfachen und intuitiv anwendbaren Verkostungsmethodik verkosten Sie innerhalb von 3 Stunden 20 typische Weine und steigen damit recht tief in die Materie Weinsensorik ein. Durch das analytische Verkostungsmodell auch für Profis geeignet.

Referent: Frank Schindler (Weinakademiker und M.A. int. Weinmarketing)

Aroma-Schule 3

Profi-KnowHow für's Wein verkosten. In diesem 3 stündigen Seminar geht es um die Details! Wie unterscheiden sich Brunello und Chianti Riserva; verkosten wir gerade Cabernet oder doch Merlot? Es geht also um die Klassiker! Es werden 20 Top-Weine aus den verschiedensten Stilrichtungen verkostet. Die Paarungen sind dabei in vielen Bereichen ähnlich, weisen jedoch immer auch entscheidende Merkmale für eine Zuordnung auf. An Hand von gezielten Fragen werden Sie dabei von einem erfahrenen Weinakademiker angeleitet, die richtigen Schlüsse zu ziehen. Für Profis und Weinfreaks mit Sicherheit ein interessanter und kurzweiliger Abend.

Referent: Frank Schindler (Weinakademiker und M.A. int. Weinmarketing)

Ganzjährig

Rum

Die Geschmacks- und Aromenvielfalt von Rum wird von keiner anderen Spirituose in diesem Ausmaß erreicht. Jedes Land hat in seiner eigenen Geschichte des Rums seinen ganz eigenen Stil und einzigartige Aromen entwickelt. Natürlich erfahren Sie auch mehr über die einzelnen Rumsorten und Informationen zur Herstellung und Reifung.
Referent: Thomas Fink (Sommelier und Weinakademiker)

Anzeige

Weißburgunder

Der Weißburgunder gibt unter Südtirols großen Weißweinen immer mehr den Ton an. Bis vor wenigen Jahren noch Stiefkind der Südtiroler Weinwirtschaft, mischt er inzwischen auf den vordersten Plätzen mit. Mikroklima, schottrige Böden, mittlere Lagen – alles spielt ideal zusammen, um großartige Qualitäten dieser bereits seit dem 14. Jahrhundert bekannten Rebsorten zu erreichen.
Referent: Ulrich Pedri (Mitarbeiter des Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg)

Anzeige

Cocktails

Vergessen Sie jeden 0815 Cocktailkurs. Lernen Sie Cocktails und deren Weg durch die Geschichte auf eine faszinierende Art und Weise kennen. Verbringen Sie einen gemütlichen lauen Sommerabend mit hervorragenden Cocktails in einem besonderen Ambiente!
Referent: Alexander Morgenstern (Cocktail Historiker und Präsident der Barkeeper Vereinigung BarCode Südtirol und BarCode Berlin)

Gin

Gin und Gin und Gin. Was ist der Unterschied? Was ist Marketing und was noch real? Wir schauen hinter den Vorhang und lüften das Geheimnis. Ein gintastischer Abend in einer gemütlichen Atmosphäre!
Referent: Alexander Morgenstern (Cocktail Historiker und Präsident der Barkeeper Vereinigung BarCode Südtirol und BarCode Berlin)

Online Marketing

Wie in allen Sektoren ist auch im Wein-Bereich der Online-Verkauf rapide auf dem Vormarsch. Und wer im Internet eine gute Figur machen will, der sollte weit über Listungen in Wein-Shops nachdenken. Empfehlungs- bzw. Influencer-Marketing sind für den Absatz (auch offline) mindestens genauso wichtig. Wer hier den Anschluss verpasst, wird das schnell zu spüren bekommen. Entdecken Sie die aktuellen Trends, erfahren Sie was wichtig ist und was wichtig werden wird und bekommen Sie einen Einblick ins Webmarketing-Metier und wie man sich dort sicher bewegt.
Referent: Nils Reddig (Content und Social Media Experte von clicktext)

Whisky

Whisky bietet eine enorme Vielfalt von Stilen und Geschmacksrichtungen. Erfahren Sie mehr über Rohstoffe, Herstellungsverfahren und Qualitätsmerkmale von Whisky und freuen Sie sich bei der Verkostung auf intensive Geschmacksexplosionen. Ob Schottisch, Irisch oder Amerikanisch jeder dieser edlen Brände hat seine ganz eigene unverkennbare Note.
Referent: Thomas Fink (Sommelier und Weinakademiker)

Knigge

Gute Manieren sind wieder „in“, aber was bedeutet gutes Benehmen eigentlich heutzutage genau? Wer grüßt wen zuerst, und gilt wirklich immer „ladies first“? Und wie läuft ein Begrüßungsritual korrekt ab? Wer betritt zuerst das Restaurant, und wer geht dann bis zum Tisch vor? Wo platzieren sie Knigge-like weibliche und männliche Gäste und wo den Chef? Und darf man nun während dem Essen reden, oder nicht? Und wenn ja, worüber? Wer darf das „Du“ anbieten, und wann darf man es ablehnen? Was muss der Gastgeber beachten und was der Gast? Und was sollte man bei Tisch unbedingt vermeiden? Diese und viele andere Knigge Themen rund um den Genuss werden in dem Knigge workshop auf lehrreiche und unterhaltsame Art erklärt und in Rollenspielen erprobt.
Referentin: Katharina von Bruchhausen (Zertifizierte Trainerin für Knigge und Busines Etikette)

Sensorik

Das schwierigste beim Weinverkosten: erkennen Sie die Weindüfte? Ein Seminar, das sich ganz um das professionelle Beurteilen vom Wein dreht. Es wird Ihnen erklärt, welche Systematik es dafür gibt und mit welchen Worten außer „schmeckt mir“ man die Weine beurteilen kann.
Referenten: Christine Mayr (Präsidentin der Südtiroler Weinakademie und der Sommeliervereinigung Südtirol), Thomas Fink (Sommelier und Weinakademiker)

Anzeige

Böden, Terroir, Standort

Ulrich Pedri stellt in seinem Fach-Vortrag die verschiedenen Bodentypen vor, auf denen sich der Südtiroler Weinbau abspielt. Dabei erklärt er die unterschiedlichen Formen der Bodenbildung und ihre typischen Bestandteile und geht auf die wichtigsten Parameter ein, anhand derer die Böden charakterisiert werden. Am Beispiel ausgewählter Gesteinsproben (Quarzporphyr, Quarzphyllit, Gneis, Dolomit) und diverser Bodenprofile erklärt Pedri, welchen Einfluss der Boden auf die Beschaffenheit und den Geschmack des Weines hat. Dazu stehen typische Weine zur Verkostung mit denen das Konzept des Terroirs verdeutlicht und erlebt werden kann.
Referent: Ulrich Pedri (Mitarbeiter des Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg)

Zigarren & Destillate

Eine gute Zigarre und der passende Wein oder das passende Destillat gelten als Traumpaar. Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie dieses Seminar in der Kaminhalle im Kloster Neustift.
Referent: Paolo Tezzele (Sommelier)

Anzeige

Siehe auch unsere Genuss-Verkostungen ab Seite 58

Käse & Wein

siehe Seite 58

Schokolade & Wein

siehe Seite 58

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Weinakademie-Studenten
Vortragende	verschiedene
Dauer	2,5–3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis ca. 21/21.30 Uhr
Preis*	**€ 65,–** pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol) Wein & Gesundheit: **€ 35,–** pro Person Aroma I: **€ 110,–** pro Person Aroma II: **€ 130,–** pro Person Aroma III: **€ 150,–** pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und **Termine**

(D) **Marling**	Di, 31.01.	Kellerei Meran Burggräfler	Australien
(D) **Neustift**	Di, 07.02.	Bildungshaus Kloster Neustift	Wein & Gesundheit
(D) **Bozen**	Do, 16.02.	Vinum	Aroma 1
(D) **Bozen**	Di, 14.03.	Vinum	Aroma 1
(D) **Bozen**	Di, 04.04.	Vinum	Aroma 2
(D) **Kaltern**	Mi, 12.04.	Weinhaus Punkt	Rum
(D) **Bozen**	Di, 23.05.	Kellerei Bozen	Weißburgunder
(D) **Bozen**	Do, 25.05.	Vinum	Aroma 3
(D) **Kaltern**	Do, 15.06.	Castel Ringberg	Cocktails
(D) **Tramin**	Mi, 05.07.	Kellerei Tramin	Online Marketing
(D) **Kaltern**	Do, 13.07.	Castel Ringberg	Gin
(D) **Kardaun**	Mi, 20.09.	Erbhof Unterganzner	Whisky
(D) **Neustift**	Do, 28.09.	Bildungshaus Kloster Neustift	Knigge
(D) **Bozen**	Di, 17.10.	Vinum	Aroma 1
(D) **Neustift**	Di, 24.10.	Bildungshaus Kloster Neustift	Sensorik
(D) **Bozen**	Do, 09.11.	Vinum	Aroma 2
(D) **Bozen**	Fr, 24.11.	Vinum	Aroma 3
(D) **Kaltern**	Di, 28.11.	Kellerei Kettmair	Böden, Terroir, Standort
(D) **Neustift**	Di, 12.12.	Bildungshaus Kloster Neustift	Zigarren&Destillate

(D) — Kurs in deutscher Sprache
*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Das Plose Mineralwasser entspringt im Hochgebirge des Plose Berges auf 1.870 m nahe dem Wasserschutzgebiert Puez in den Südtiroler Dolomiten mit einem Trockenrückstand von nur 22 mg/l. Die sehr leichte Mineralisierung, kombiniert mit einem idealen pH-Wert und einem hohen Anteil an natürlichem Sauerstoff, macht Plose ideal für den Genuss von traditionsreichen und internationalen Gerichten.

Dalle Dolomiti dell'Alto Adige, patrimonio naturale dell'umanità, nasce un vero gioiello della natura: Acqua Plose. Grazie al residuo fisso di soli 22 mg/l e al pH 6,6 identico a quello dell'acqua intracellulare Acqua Plose offre il gusto cristallino della leggerezza, abbinandosi perfettamente ai migliori piatti della cucina tradizionale e internazionale.

BIO PLOSE
A PURE DRINK EXPERIENCE!
100 % ORGANIC

PLOSE
www.acquaplose.it

marzo, ottobre

Degustazioni

in lingua italiana:

Degustazioni organizzate in collaborazione con Gourmet Club Bolzano che offre degli assaggi di alcuni prodotti tipici della zona di produzione dei vini degustati:

GOURMET CLUB
BOLZANO • BOZEN

Nebbiolo

Il Nebbiolo è il più antico vitigno autoctono a bacca nera del Piemonte, tra i più nobili e preziosi d'Italia. Il suo nome deriva da "nebbia" forse per la maturazione tardiva delle uve che spinge la vendemmia al sorgere delle prime nebbie d'autunno. Conosciuto anche come la "regina delle uve nere", ha bisogno di cure attente e laboriose dal quale si ricavano vini forti e potenti, molto ricchi di alcol che spesso esprimono al meglio le loro caratteristiche in seguito ad un lento invecchiamento.

Valpolicella

La Valpolicella è una delle zone vitivinicole più celebri del Veneto. Tante varietà coesistono e sono partecipi nel creare i celeberrimi vini di questa zona. Oltre al vino Valpolicella capiremo ed assaggeremo il Valpolicella Superiore, il "Ripasso", l'Amarone e il Recioto.

Destinatari	Interessati, amanti del vino
Relatore	Mirko Gandolfi
Durata	3 ore
Orario	ore 20–23 (ca.)
Prezzo*	**€ 65,–** a persona (10% di sconto per soci attivi dell'Associazione Sommelier Alto Adige)
Min. partecipanti	6 persone

Luogo** e **data**			
ⓘ **Bolzano**	gio, 30.03.	Enoteca Gandolfi	Nebbiolo
ⓘ **Bolzano**	gio, 12.10.	Enoteca Gandolfi	Valpolicella

ⓘ — Corsi in lingua italiana

*** I prezzi si intendono IVA inclusa. ** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 71–74.**

Mai, November

Verkostungs-Highlights mit Masters of Wine

Die Verleihung des Titels Master of Wine ist eine der höchsten Auszeichnungen in der Weinbranche. Es gibt insgesamt nur ca. 300 Personen, die den Titel Master of Wine führen. Die Auszeichnung wird vom Institut of Masters of Wine verliehen und setzt ein umfangreiches und breit gefächertes Studium im Bereich Wein und darüber hinaus voraus.

Riesling

Weltweit wird der Riesling als eine der besten, wenn nicht DIE beste, weiße Rebsorte gesehen. Frank Smulders wird eine Vielfalt an Weinen des faszinierenden Rieslings präsentieren, von trockenen bis süßen Varianten, und auch das Thema Riesling Sekt wird mitgenommen. Dazu werden Weine von den besten Produzenten aus Frankreich, Deutschland, Australien und Österreich verkostet, sowie zum Beispiel Zind-Humbrecht, Domaine Weinbach, Trimbach, Hirtzberger, FX Pichler und aus Deutschland Haag, von Buhl, Robert Weil und Van Volxem.

Referent: Frank Smulders Master of Wine

Anzeige

Champagner und seine größten Konkurrenten – edler Schaumwein im internationalen Kontext

Champagne, die wahrscheinlich stärkste Weinmarke und gleichzeitig auch begehrteste Herkunftsbezeichnung der Welt, genießt nach wie vor höchsten Ruhm, sowohl in Weinkennerkreisen als auch bei Novizen. In den letzten Jahren sorgten jedoch auch feinste Schaumweine aus anderen interessanten Weinbauregionen der Welt für Furore. Kommen die besten prickelnden Weine auf unserem Globus nach wie vor aus der Champagne oder hat die Konkurrenz aus Europa und Übersee durchwegs qualitativ aufgeschlossen? Mit dieser Verkostung wollen wir einige der besten Champagner, viele von Winzerhäusern stammend, in einer Blindprobe feinen Schaumweinen aus anderen Gebieten, von Italien bis Kalifornien, gegenüberstellen! Prickelnder Genuss auf höchstem Niveau und brisante Ergebnisse sind somit garantiert!

Referent: Andreas Wickhoff Master of Wine

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten
Vortragende	Frank Smulders MW, Andreas Wickhoff MW
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr
Preis*	**€ 90,–** pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	20 Personen

Veranstaltungsorte** und **Termine**

(D) **Bozen**	Di, 30.05.	Parkhotel Mondschein	Riesling
(D) **Eppan**	Mi, 15.11.	Kellerei St. Michael Eppan	Champagner & Schaumweine

(D) — Kurs in deutscher Sprache

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Mai, November, Dezember

Sommelierkurs – Prüfungsvorbereitung

Sie haben bereits alle drei Kurse der Sommelier-Ausbildung hinter sich und Ihnen fehlt nur noch die Prüfung? Diese erscheint Ihnen aber als sehr aufwändig und schwierig?
Dann sind sie hier richtig! Wiederholen Sie das Wichtigste für die Prüfung: die Wein-Verkostung und die Speisen-Wein-Anpassung.
Oder wenn Sie noch Unklarheiten zu bestimmten Themen haben, können Sie diese hier noch klären!

Zielgruppe	angehende Sommeliers
Vortragende	Sommeliers
Dauer	4 Stunden
Uhrzeit	16–20 Uhr
Preis*	**€ 50,–**
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsorte** und **Termine**

(D) **Klausen**	Fr, 26.05.	Eisacktaler Kellerei
(D) **Marling**	Mi, 08.11.	Kellerei Meran Burggräfler
(D) **Bozen**	Mi, 13.12.	Parkhotel Mondschein

(D) — Kurs in deutscher Sprache
*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Ganzjährig

Stammtisch der Sommeliers

Ein gutes Gläschen Wein in netter Gesellschaft, ein bisschen Fachsimpeln über den guten Tropfen im Glas vor sich und nebenbei ein paar Häppchen für den kleinen Hunger … genau das, was ein Sommelier oder Weinliebhaber genießt: ein gemütlicher Abend mit Gleichgesinnten.

Kommen Sie zu unserem „Stammtisch“ an (fast) jedem ersten Dienstag im Monat. Jeder Abend steht unter einem anderen Motto und wer möchte, darf auch gerne eine gute Flasche mitbringen um mit den anderen darüber zu diskutieren. Ein Sommelier wird Ihnen zur Seite stehen und Ihnen die wichtigsten Informationen über die Weine geben.

Zielgruppe	Sommeliers und Weinliebhaber
Vortragende	Sommeliers
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18–21 Uhr
Preis*	**€ 35,–** pro Person
Min. Teilnehmer	7 Personen

Veranstaltungsorte** und **Termine**

(D) **Bozen**	Restaurant Lunas/Mondscheinstube	
	Di, 07.02.	Merlot
	Di, 07.03.	Süßweine
	Di, 04.04.	Cuvèes
	Di, 02.05.	Schaumweine
	Di, 06.06.	Riesling
	Di, 05.09.	Sylvaner
	Di, 03.10.	Weißweine aus Burgund
	Di, 07.11.	Lagrein

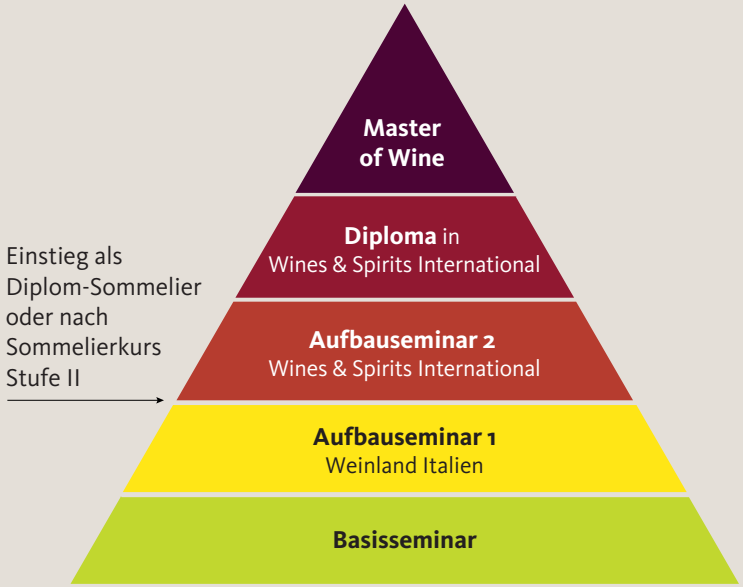
(D) — Kurs in deutscher Sprache
*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Ausbildungen an der Südtiroler Weinakademie!

Die Südtiroler Weinakademie bietet neben lehrreichen Abendseminaren auch mehrtägige Ausbildungen an, welche mit einer Abschlussprüfung enden. Bei Bestehen werden die Teilnehmer mit einem Diplom ausgezeichnet.

Hier finden Sie unter anderem die Ausbildung zum **Weinakademiker**: Das *„Diploma in Wines and Spirits"* ist eine der weltweit renommiertesten Weinausbildungen.Erfolgreichen Absolventen kann der Titel „Weinakademiker" verliehen werden. Die Südtiroler Weinakademie bietet Ihnen dafür in Zusammenarbeit mit der Weinakademie Österreich die ersten Schritte an: das Basis-Seminar und die Aufbau-Seminare 1 und 2.

Vom Basisseminar zum Master of Wine



März, September

Basis-Seminar der Südtiroler Weinakademie

Wenn Sie sich schon immer näher mit Südtiroler Wein beschäftigen wollten, dann sind Sie im Basisseminar genau richtig. Weinsensorik und Weinansprache, das Weingebiet Südtirol und seine Geschichte, Gebiete und Sortenkunde, Arbeiten im Weingarten, Methoden der Vinifizierung, das italienische Weingesetz, Tisch- und Trinkkultur sowie Verkostungen typischer Südtiroler Weine sind Themen des Seminars.
Eine kleine theoretische und praktische Abschlussprüfung schließt das Weinseminar ab und berechtigt zum Besuch des weiterführenden *„Aufbauseminar 1 – Weinland Italien"*.

Themen:	Weinsensorik und Weinansprache Von der Rebe zum Wein Tisch- und Trinkkultur Weingesetzgebung Weinland Südtirol Prüfung
Zielgruppe	Weinliebhaber und Einsteiger
Vortragende	Referenten der Weinakademie
Dauer	2 Tage
Uhrzeit	9–17 Uhr
Preis*	**€ 280,–** pro Person

Veranstaltungsorte** und **Termine**

(D) **Neustift**	Fr, 17.–Sa, 18.03.	Bildungshaus Kloster Neustift
(D) **Kardaun**	Fr, 08.–Sa, 09.09.	Winestore

(D) — Kurs in deutscher Sprache
*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Juni, Oktober

Aufbau-Seminar 1 – Weinland Italien

Das Aufbauseminar 1 – Weinland Italien beschäftigt sich intensiv mit den einzelnen Weinbaugebieten Italiens, der italienischen Weinwirtschaft, mit Weinbau und Kellerwirtschaft, Weinsensorik sowie Verkostungstechnik und -training. Nach positiv abgelegter theoretischer und praktischer Abschlussprüfung besteht die Möglichkeit, ins weiterführende *Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International* der Weinakademie Österreich einzusteigen.

Voraussetzung:	Es kann jeder am Seminar teilnehmen, zur Prüfung werden aber nur jene zugelassen, die bereits ein positiv abgeschlossenes Basis-Seminar oder eine Sommelierausbildung haben.
Themen:	Verkostungstraining Weinbau, Vinifizierung Nord-, Mittel- und Süditalien Italienische Weinwirtschaft, Österreich Kellereibesichtigung, Prüfung
Zielgruppe	Basisseminar Absolventen und Weinliebhaber
Vortragende	Referenten der Weinakademie
Dauer	4 Tage
Uhrzeit	9–17 Uhr
Preis*	**€ 520,–** pro Person

Veranstaltungsorte** und **Termine**

Ⓓ **Neustift**	Fr, 16.–Sa, 17.06.	Bildungshaus Kloster Neustift
	Fr, 23.–Sa, 24.06.	
Ⓓ **Kardaun**	Fr, 13.–Sa, 14.10.	Winestore
	Fr, 20.–Sa, 21.10.	

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

November

Aufbau-Seminar 2 – Wines & Spirits International

Aufbau-Seminar der Weinakademie Österreich

Dieses Seminar ist eine standardisierte internationale Basisausbildung im Bereich „Weine und Spirituosen der Welt“. Es beinhaltet die wichtigsten Weinbaugebiete, Weinstile, Schaumweine, aufgespritete Weine und Spirituosen der Welt. Absolventen erlangen dadurch die Fähigkeit, internationale Weine und Spirituosen zu verstehen und zu bewerten. Der Standard dieser Ausbildung ist international festgelegt und wird als Basiswissen für alle professionellen Tätigkeitsbereiche der Weinwirtschaft empfohlen: Weinbau und Önologie, Weinmanagement, Gastronomie, Weinhandel.

Zielgruppe	Sommeliers, Weinhändler, Gastronomen, Weinservicepersonal, Vinothekare, Winzer, Handelsangestellte und private Weinfreunde
Voraussetzung	Aufbauseminar 1 oder mind. Kurs Stufe II der AIS Diplom-Sommelier-Ausbildung
Vortragende	Fachlich versiertes Lektorenteam der Weinakademie Österreich
Dauer	7 Tage
Uhrzeit	9–17 Uhr
Preis*	**€ 990,–** pro Person inkl. Unterlagen, verkostete Weine, Betriebsbesuch, Kaffeepausen, Mittagsmenü, abschließendes Degustationsmenü, einmalige Prüfungsgebühr **Anmeldungen bitte ausschließlich an die Weinakademie Österreich (!):** T +43 (0) 2685 6853, info@weinakademie.at

Veranstaltungsort** und **Termine**

Ⓓ **Neustift**	Mo, 13.–Mi, 15.11.	Bildungshaus Kloster Neustift
	Mo, 20.–Di, 21.11.	
	Mo, 27.–Di, 28.11.	

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

März–April | marzo–aprile

Let's talk about wine

Das Weinland Südtirol erfreut sich einer zunehmenden internationalen Kundschaft. Grund genug für eine stilsichere Beherrschung der englischen Sprache! Wer auf dem internationalen Weinparkett eine gute Figur machen möchte, bietet dieser praxisorientierte Lehrgang mit Abschlusszertifikat ideale Voraussetzungen. Erlernen Sie die wichtigsten Vokabeln für eine gelungene englische Konversation über folgende Themen: Wein in Südtirol, Weinbau, Weinbereitung und -stile, Weinverkostung und Weinpräsentation.

Il territorio vitivinicolo dell'Alto Adige vanta una clientela dal profilo sempre più internazionale. Un motivo in più per perfezionare la conoscenza dell'inglese! Un corso pratico con diploma finale è l'ideale per migliorare il proprio stile e muoversi con sicurezza e disinvoltura nel mondo dell'enologia internazionale. Il corso affronta i seguenti temi: il vino in Alto Adige, la viticoltura, la lavorazione e lo stile del vino degustazione e presentazione del vino in inglese.

Voraussetzung	Gute Grundkenntnisse der englischen Sprache
Requisiti	buona conoscenza della lingua inglese
Zielgruppe	Sommeliers, Mitarbeiter Kellereien, Weinhandel und Gastronomie
Destinatari	Sommelier, collaboratori in cantine, enotece o gastronomia
Vortragende	Dr. phil. Maria Kampp, Sommeliervereinigung Südtirol
Relatore	Dr. phil. Maria Kampp, Assoc. Sommelier Alto Adige
Dauer | Durata	4 Abende und 1 Nachmittag | 4 serate e un pormeriggio
Uhrzeit	jeweils 18.30–21.30 Uhr (am 07.04.: 14.30–17.30 Uhr)
Orario	ore 18.30–21.30 (07.04.: ore 14.30–17.30)
Preis | Prezzo*	**€ 250,–** pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol) | a persona (10% di sconto per soci attivi dell'Associazione Sommelier Alto Adige)
Min. Teilnehmer	6 Personen
min. partecipanti	6 persone

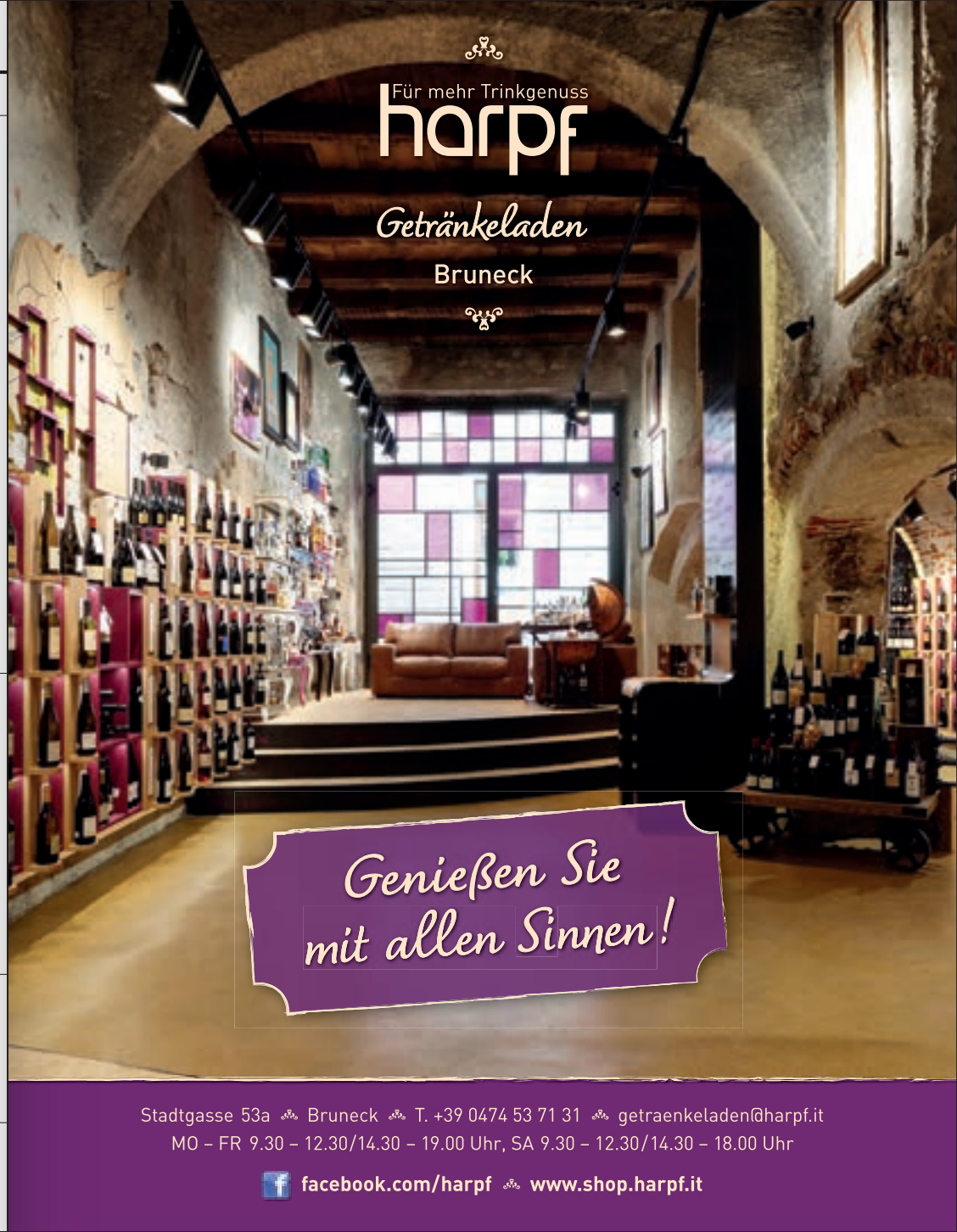
Veranstaltungsorte** und **Termine** | **Luogo** e **data**

E	**Kardaun | Cardano**	Winestore 06.03. & 13.03. & 20.03. & 27.03.	18.30–21.30 Uhr | ore
E	**Margreid | Magrè**	A. Lageder, Vineria Paradeis 07.04.	14.30–17.30 Uhr | ore

E — Kurs in englischer Sprache | Corsi in lingua inglese

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

*** I prezzi si intendono IVA inclusa. ** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 71–74.**



Bierakademie

Bier gewinnt zunehmend an Beliebtheit und das Angebot an unterschiedlichen Bieren wird immer breiter. Immer mehr „handwerklich“ hergestelltes Bier wird getrunken. Allein in Südtirol gibt es inzwischen zehn Wirtshausbrauereien die ihr selbst gebrautes Bier ausschenken. Bier bietet eine enorme und fast unvorstellbare Vielfalt an Geschmäckern und Aromen. Ein wunderbares Getränk bei dem es viel zu entdecken gibt.

Einführend bieten wir ein Bier-ABC. Bei unterschiedlichen Verkostungen kann man die ganze Bandbreite der Craft-Biere entdecken: ob mit Champagnerhefe vergorene Edelbiere oder spontanvergorene Spezialitäten aus Belgien, die Vielfalt Südtiroler Biere oder das riesige Spektrum italienischer Biere – für jeden Kenner oder Neueinsteiger ist etwas dabei.

BIER-Ausbildung:
Die erste Stufe zum Diplom-Biersommelier:
- Diplom Bier-Expert

Accademia della birra

La birra va acquisendo una popolarità sempre maggiore. E’ in aumento anche l’offerta di birre di diverso genere e sempre più spesso la preferenza viene data a quelle prodotte artigianalmente. In Alto Adige sono già dieci i ristoranti con birrificio che servono birra di produzione propria. La birra si contraddistingue per la vasta gamma di aromi e sapori: una bevanda meravigliosa con tanti aspetti ancora da scoprire.

Il nostro corso per principianti propone una serie di degustazioni alla scoperta delle cosiddette “craft beer”: fermentate spontaneamente o su lieviti di champagne, si passeranno in rassegna le specialità del Belgio, la vasta gamma delle specialità altoatesine e l’universo delle birre italiane. Esperti e neofiti non resteranno delusi!

Ganzjährig

Bier-Verkostungen

Amerikanische Biere

Craft Brewerys oder Mircrobrewerys erleben seit den 80er Jahren einen unglaublichen Boom in Amerika. Amerika ist kein traditionelles Bierland daher sind die Brauer frei von jeglicher Voreingenommenheit, sie sind bekannt dafür, dass sie höchst innovativ sind und mit Bierstilen aus der ganzen Welt experimentieren. Der Amerikanischen Craft-Beer Szene ist es zu verdanken, dass viele fast vergessene alte europäische Bierstile wieder zu neuem Leben erweckt wurden. Auf unserer Reise durch die Amerikanische Biervielfalt gibt es viel Spannendes zu entdecken.
Referent: Stefan Grauvogl

Internationale Biere

Das Angebot und die Vielfalt von Bieren macht die Auswahl nicht leicht. Lernen Sie die wichtigsten Merkmale bedeutender Bierstile kennen und verkosten Sie Bierspezialitäten die Sie in eine kaum bekannte Aromen und Geschmackswelt entführen. Entdecken Sie Bier als Begleiter von Käse und Schokolade und lassen sich von ganz speziellen Kombinationen überraschen.

Das kleine Bier-ABC

Bier ist in aller Munde, die Auswahl an Bieren ist unglaublich vielfältig und fast unüberschaubar. Wenn auch Sie eintauchen wollen in die spannende Welt von Bier dann ist dieser Kurs genau richtig. Sie erfahren wie Bier gebraut wird, was ein Bierstil ist und vor allem wie unterschiedlich Bier schmecken kann. Lassen Sie sich begeistern!

BeerCraft

Rent a Bier-Sommelier der Sie durch die Beer Craft begleitet und Ihnen in einem „Crashkurs“ das Werkzeug zum richtigen Bierverkosten beibringt.

Toccalmatto

Bruno Carilli il fondatore e proprietario di Toccalmatto racconta della sua passione per il luppolo. Nel mondo della produzione industriale di birra negli ultimi decenni il luppolo è stato considerato ben poco. Appassionati come Carilli hanno invertito la tendenza e hanno iniziato a spiegare alla gente le particolarità e l’emozione che il luppolo può dare.

Anzeige

Ganzjährig

Homebrewing Praxis

Wer immer schon mal wissen wollte wie Bier gebraut wird ist hier genau richtig. Zwei passionierte Homebrewer geben Einblick in die hohe des Kunst des „Haus-Brauens“. Etwa acht bis neun Stunden dauert es bis der Biersud soweit ist, um ins Gärfass gefüllt zu werden und zur Gärung gebracht wird. Ein spannendes Erlebnis und eine gute Gelegenheit um Tips und Tricks zum Bierbrauen zu bekommen. Zu guter Letzt bekommt nach erfolgter Lagerung und Reifung auch noch jeder Teilnehmer ein paar Biere mit um sie zu Hause zu geniessen. Weißwurst und ein Mittagsgericht sind im Preis inbegriffen.

Italian Grape Ale

Ein neuer Stil eine neue Welt, ein Brückenschlag zwischen Bier und Wein. Seit kurzer Zeit findet sich eine ganz neue Bier-Variante auf dem Markt – Italian Grape Ale. Eine Spezialität bei welcher Bier und Wein eine Symbiose eingehen. Ein Brauer und ein Kellermeister leiten durch den Abend.

Bierreise Belgien und Sauerbiere

Wer es mag der liebt es wem’s nicht schmeckt der rümpft nur die Nase! Die Rede ist von Sauerbier, eine belgische Bier-Spezialität. Belgien ist ein traditionelle Bierland und hat viel zu bieten wenn’s ums Bier geht. Ob Trappisten, Witbier, Dubble oder Tripple auf der Bierreise durch Belgien findet garantiert jeder einen Favoriten!

Italienische Biere

Bier gewinnt in Italien zunehmend an Beliebtheit. Die Bierproduktion erlebt einen nie da gewesenen Boom. In Italien ist die Anzahl der Brauereien in wenigen Jahren explosionsartig gestiegen, inzwischen gibt es bereits über 1000 Brauereien. Entdecken Sie bei dieser Verkostung eine Auswahl der Vielfalt die das junge Bierland Italien zu bieten hat.

Siehe auch unsere Genuss-Verkostungen ab Seite 58

Bier, Kastanien & Schokolade

siehe Seite 59

Bier & Käse

siehe Seite 58

Bier & Essen

siehe Seite 59

Zielgruppe	Einsteiger, Bierinteressierte, Bierliebhaber
Vortragende	Biersommelier
Dauer	2 Stunden
Uhrzeit	18.30–20.30 Uhr (Moosbauer 08.30–17 Uhr, Gastro Drink 19 Uhr, Nägele 19.30 Uhr, Brunico ore 20)
Preis*	**€ 35,–** pro Person Brunico: **€ 26,–** a persona Homebrewing: **€ 120,–** pro Person
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsorte** und **Termine**

D **Bozen**	Do, 16.02.	Hopfen & Co	Amerikanische Biere
D **Algund**	Di, 14.03.	Nägele	Das kleine Bier-ABC
D **Bozen**	Fr. 21.–Sa. 22.04.	Schloss Maretsch	Beer-Craft
I **Brunico**	mer, 26.04.	harpf	Toccalmatto
D **Bozen**	Sa, 13.05.	Moosbauer	Homebrewing
D **Bozen**	Do, 08.06.	Batzen Bräu	Italien Grape Ale
D **Neustift**	Do, 06.07.	Bildungshaus Kloster Neustift	Internationale Biere
D **Bozen**	Do, 07.09.	Batzen Bräu	Bierreise Belgien & Sauerbiere
D **Bozen**	Di, 26.09.	Gastro Drink	Das kleine Bier-ABC
D **Neustift**	Do, 19.10.	Bildungshaus Kloster Neustift	Italienische Biere

D — Kurs in deutscher Sprache | I — Corsi in lingua italiana

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

*** I prezzi si intendono IVA inclusa. ** L’elenco degli indirizzi si trova a pagina 71–74.**

Jänner bis Februar, November bis Dezember

Diplom Bier-Expert

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Ein passendes Bier wird heute sowohl in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie, als auch im einfachen Restaurant serviert. In Südtirol gibt es inzwischen zehn Wirtshausbrauereien, die an immer größerer Beliebtheit gewinnen. Der Ausbildungskurs will dazu beitragen, die Bierkultur in ihrer Vielfalt und Unterschiedlichkeit zu entdecken. Es geht um Vermittlung von Bierwissen in den unterschiedlichen Fachgebieten. Dabei spielen das Wissen zur Bierherstellung, eine professionelle Verkostungstechnik und die Befähigung zur fachlichen Beratung des Gastes eine wichtige Rolle. Neben der Geschichte des Bieres, wird in der Ausbildung ganz besonders

Anzeige

auf die unterschiedlichen Bierstile eingegangen, sowie Kenntnisse zur professionellen Lager- und Bierpflege vermittelt.

Ziele

Vermittlung aller relevanten Wissensgebiete: Angefangen beim professionellen Kellermanagement auf der Basis von Einkauf, Lagerung, Schankhygiene und Verwaltung, über Kalkulation und Verkauf von fachgerechtem Service in Sachen Biergenuss, bis hin zur vollendeten Harmonie von Speisen und Bier.

Eine Zusammenarbeit zwischen Südtiroler Weinakademie, Südtiroler Wirtshausbrauereien und Doemens, Fachakademie für Brauwesen und Getränketechnik

Zielgruppe	Leiter und Mitarbeiter in Hotel- und Gastbetrieben, Mitarbeiter in Getränkebetrieben und Brauereien, interessierte Laien, die sich zum Produkt Bier Expertenwissen aneignen möchten
Vortragende	Biersommelier
Dauer	7 Tage: 6 Seminartage plus Prüfungstag
Preis*	**€ 990,–** pro Person
Min. Teilnehmer	10 Personen

Es besteht die Möglichkeit mit einem Upgrade von 6 Tagen den Diplom-Biersommelier zu erwerben.

Veranstaltungsort** und **Termine**

Ⓓ **Bozen**	Fr, 27.–Sa, 28.01	Batzen Bräu
	Fr, 03.–Sa, 04.02.	
	Fr, 17.–Sa, 18.02.	
	Fr, 24.02.	
Ⓓ **Bozen**	Fr, 10.–Sa, 11.11.	Batzen Bräu
	Fr, 17.–Sa, 18.11.	
	Fr, 24.–Sa, 25.11.	
	Fr, 01.12.	

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Genuss

Unser Angebot öffnet sich immer mehr hin zu einer Genuss-Akademie. Neben unseren beliebten Kursen Wein & Kochen, bieten wir auch Kurse und Verkostungen zu spezifischen Lebensmitteln wie Fleisch, Speck, Käse und Öl an.

Die Schulung der Sinne wurde lange Zeit vernachlässigt, Fast food und Fertiggerichte waren angesagt. Genießer und bewusste Konsumenten sind immer mehr auf der Suche nach qualitativ hochwertigen Produkten. Bei den Kursen und Verkostungen wird sehr spezifisch auf Herstellung, Verarbeitung und auf die jeweiligen Eigenarten der spezifischen Lebensmitteln eingegangen. Und wie bei allen unseren Kursen versuchen wir immer Theorie und Praxis zu verbinden.

GENUSS-Ausbildungen:

- Diplom Speck-Expert
- Diplom Käse-Expert

Delizie

Al di là delle tradizionali degustazioni di vino e di birra, stiamo allargando i nostri orizzonti diventando una vera e propria accademia del gusto. Oltre ai nostri eventi tradizionali come “Vino & cucina”, proponiamo corsi e degustazioni su particolari alimenti come la carne, lo speck, il formaggio o l’olio.

Per lungo tempo l’incalzante aumento del fast food e dei cibi precotti ci ha portati a trascurare l’allenamento dei sensi. Buongustai e consumatori consapevoli stanno però riscoprendo i prodotti di qualità. Nei corsi e nelle degustazioni dell’Accademia si indagano la produzione, la lavorazione e le peculiarità di specifici alimenti. E, come in tutti i nostri corsi, cerchiamo di combinare teoria e pratica.

Ganzjährig

Genuss-Verkostungen

Schokolade & Wein

Dieses Seminar widmet sich ganz der Schokolade, ihrer Herstellung und Anpassung an verschiedene Weine. Wobei Andreas Rubner die Leidenschaft für hochwertige und außergewöhnliche Schokoladen-Kreationen und ein Sommelier die Passion für den Wein mitbringt …
Referent: Andreas Rubner (Schoko Rubner) und ein Sommelier

Käse & Wein

Käse und Wein – beides beliebte Genussobjekte, die sich auch sehr gut miteinander kombinieren lassen. Nur wie? Der Käseaffineur Hansi Baumgartner präsentiert uns in diesem Seminar seine künstlerischen Kreationen – und neben der Käse-Veredelung dreht sich mit einem Sommelier alles um die richtige Käse-Wein-Anpassung.
Referent: Hansi Baumgartner (Degust) und ein Sommelier

Bier & Käse

Wir laden Sie ein auf eine ganz besondere Verkostung an einem ganz besonderen Ort. Ein Relikt aus dem Weltkrieg – ein Bunker – wurde umfunktioniert und dient heute der Reifung von unterschiedlichen Käsen die der Käsemeister und Bier-Sommelier Hubert Stockner dort hütet. In diesem besonderen Ambiente

Anzeige

erleben Sie wie wunderbar sich Bier und Käse ergänzen und so zu einem Geschmackserlebnis der ganz besonderen Art wird.
Referent: Hubert Stockner

Bier, Kastanien und Schokolade

Und ob das passt! Mit dem richtigen Bier begleitet werden Kastanien und Schokolade zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Weg vom klassischen Pairing, entführen wir Sie in eine neuen Welt von Aromen welche durch die richtige Kombination von Schokolade oder Kastanien und Bier beim Verkosten zum Ausdruck kommen.

Bier & Essen

Dass Bier wunderbar zu Speisen passen kann, das ist inzwischen hinlänglich bekannt, wie aber unterschiedliche Biere zu unterschiedlichen Speisen wirken können das bleibt immer wieder eine Überraschung und für die richtige Kombination braucht es sehr viel Wissen und Erfahrung, denn nur einem affinen Bier-Kenner gelingt die perfekte Anpassung. Bei diesem besonderen Abend werden Ihnen nicht nur klassische Biere zu klassischen Speisen gereicht sondern es ist ein Abend an dem das Aha-Erlebnis garantiert ist.

Zielgruppe	Interessierte, Einsteiger, Weinliebhaber, Bierliebhaber
Vortragende	verschiedene
Dauer	2,5–3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis ca. 21/21.30 Uhr (Bier & Essen ab 19 Uhr)
Preis*	Bier: **€ 50,–** pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol) Wein: **€ 65,–** pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und **Termine**

Ⓓ **Neustift**	Mi, 05.04.	Bildungshaus Kloster Neustift	Schokolade & Wein
Ⓓ **Neustift**	Di, 09.05.	Bildungshaus Kloster Neustift	Käse & Wein
Ⓓ **St. Lorenzen**	Di, 19.09.	Genussbunker – Montal	Bier & Käse
Ⓓ **Lana**	Di, 17.10.	Pfefferlechner	Bier, Kastanien & Schokolade
Ⓓ **Bozen**	Mi, 25.10.	Batzen Bräu	Bier & Essen

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache
*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Ganzjährig

Kochen & Wein

Wann sonst hat man Gelegenheit dem Koch auf die Finger und in seine Töpfe zu schauen? Bei unseren Kochkursen sind Sie mitten im Geschehen, wenn in einer Schauküche die unterschiedlichsten Gerichte zubereitet werden. Es gibt Tipps und Tricks für Ihre Küche zu Hause und selbstverständlich auch die Rezepte. Im Anschluss genießen Sie das Menü und dabei wird ein Sommelier erklären, worauf bei der Speisen-Weinanpassung zu achten ist. Zu jedem Gang wird der geeignete Wein oder ein passendes Bier serviert.

C Condito: Luis Agostini und Michael Seehauser kochen für Sie – schauen Sie ihnen dabei über die Schulter.
W Wokeria: gemeinsam kochen mit Hanno Innerhofer – vergessen Sie Ihre Kochschürze nicht!

C **Warme Fischvorspeisen**
Fisch muss nicht immer nur als Hauptspeise auf den Tisch, sondern kann in den verschiedensten Arten auch als tolle warme Vorspeise zubereitet werden. Überzeugen Sie sich selbst bei einem spannenden Abend!

Anzeige

W **SUSHI 寿司 KOCHKURS – Werden Sie Ihr eigener Sushi Koch.**
Sushi schmeckt nicht nur gut es ist nebenbei auch noch fettarm, eiweißreich und kalorienarm, kurzum gesund! Die Zubereitung von Sushi ist nicht ganz einfach, lernen Sie besondere Arten und Techniken, Fisch und Gemüse zu schneiden und die leckeren Nigiri, Maki & Co. selber fachgerecht zu rollen, formen und pressen, damit Sushi zum Protagonisten Ihrer nächsten Einladung wird.

C **Spargelmenü**
Eines der ersten frischen Gemüsearten die auch in Südtirol gedeihen ist der Spargel. Es gibt eine Vielzahl an Möglichkeiten Spargel zuzubereiten. Erleben Sie wie ein perfekt aufeinander abgestimmtes Spargelmenü gekocht wird, erfahren Sie alles zum richtigen Umgang und den unterschiedlichen Garmethoden dieses geschmackvollen und edlen Stängels.

W **Thailändisch kochen lernen**
Tauchen Sie ein in die exotische und faszinierende Küche Thailands! Sie gehört zu den beliebtesten der Welt und verführt den Gaumen mit besonderen Überraschungen. Ob pikant, süßlich oder scharf, die Vielfalt an raffinierten Gewürzen verleiht den Gerichten ganz besondere Aromanoten. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit bekannten, weniger bekannten und authentischen Rezepten. Sie erhalten zahlreiche praktische und wertvolle Tipps, damit diese Gerichte auch zu Hause bestens gelingen.

C **Sommerparty – Fingerfood**
Was gibt es schöneres als eine Sommerparty – im Garten, auf der Terrasse oder wo auch immer. Fingerfood ist dafür der perfekte Begleiter. Die Vielfalt ist enorm daher haben Sie hier die perfekte Gelegenheit eine ausgewogene Auswahl kennen zu lernen und zu erleben wie diese zubereitet werden. Bekommen Sie Tipps und Tricks wie Sie mit wenigen Zutaten eine bunte Vielfalt von Fingerfood auf den Tisch zaubern können.

Ganzjährig

Rund um den Reis

Die Zubereitung von Reis verlangt jedem Koch einiges ab. Hier ist Erfahrung, Können und Wissen gefragt. Reis kann auf unterschiedliche Weise zubereitet werden, als Protagonist eines Menüs oder als Beilage. Erfahren Sie wobei Sie beim Kochen von Reis besonders achten müssen und wie vielfältig Reis ist. Reis ist nicht gleich Reis auch darüber werden Sie bei diesem Kurs einiges erfahren.

Nordische Spezialitäten

Die nordische Küche erfreut sich in unserem Breitengrad nicht gerade über eine große Verbreitung und das ist schade. Denn es gibt eine Vielzahl von nordischen Spezialitäten die richtig zubereitet ein Highlight für ein gelungenes Essen bedeuten können. Lassen Sie sich überraschen von uns wenig bekannten kulinarischen Traditionen und Spezialitäten.

Zielgruppe	Gastgeber, Weinfreunde, Genussspechte – auch für Anfänger
Vortragende	Luis Agostini, Michael Seehauser, Hanno Innerhofer und ein Sommelier
Dauer	3–4 Stunden
Uhrzeit	18.30–22.30 Uhr
Preis*	**€ 85,–** pro Person (beinhaltet: Kochen, 5-Gänge-Menü, Weine, Biere, Rezepte)
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsorte** und **Termine**

D **Bozen**	Do, 09.02	Condito	Warme Fischvorspeisen
D **Neustift**	Mi, 22.03.	Bildungshaus Kloster Neustift	Sushi
D **Bozen**	Do, 06.04.	Condito	Spargelmenü
D **Meran**	Mi, 03.05.	KiMM – Kultur in Meran Mais	Thailändische Küche
D **Bozen**	Do, 22.06.	Condito	Sommerparty – Fingerfood
D **Bozen**	Do, 14.09.	Condito	Rund um den Reis
D **Bozen**	Do, 30.11.	Condito	Nordische Spezialitäten

D — Kurs in deutscher Sprache

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

April, Dezember

Das kleine Öl-ABC

Olivenöl ist im Gegensatz zu den meisten anderen Pflanzenölen ein reines Naturprodukt. Seine Farbe, die darin enthaltenen Substanzen und dessen Geschmack hängt im wesentlichen vom Ausgangsprodukt den Oliven ab. Natürlich spielen hier die unterschiedlichsten Faktoren mit: der Anbau, das Terroire, die Pressung, Lagerung und vieles mehr. Erfahren Sie mehr über Wert und Wertigkeit von Olivenöl und über dessen richtige Verwendung in der Küche. Mit Verkostung von 5–6 Olivenölen.

Zielgruppe	Interessierte, Sommeliers, Mitarbeiter in Gastronomie und Hotellerie
Vortragende	Gabriella Demetz
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr
Preis*	**€ 45,–** pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und **Termine**

D **Lana**	Fr, 07.04.	Pur Lana (Meraner Weinhaus)
D **Neustift**	Mo, 04.12.	Bildungshaus Kloster Neustift

D — Kurs in deutscher Sprache

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Jänner, Oktober

Beef Tasting

Von Dry Aged Beef bis Wagyū

Sie sind Fleischliebhaber und mögen das Besondere und Exklusive? Dann sollten Sie Ihre Zähne unbedingt in diesen Kurs schlagen! Erfahren Sie alles über die Luxusklasse der Fleischsorten und Veredelungen: von Südtiroler Dry Aged Beef bis zu japanischem Wagyū: Erleben Sie live, wie man diese Geschmacksbomben perfekt zubereitet.

Anzeige

Natürlich kommt auch der Gaumen nicht zu kurz: gemeinsam verkosten wir ein 4 Gänge Menü mit Antipasto, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Die Hauptspeise besteht aus einem Beef Tasting mit vier verschiedenen Fleischsorten. Dazu paaren wir den passenden Wein oder das passende Bier.

Durch den Abend führen Sie Otto Mattivi und Lissy Pernthaler vom Hidalgo mit Grillmeister Andrea Santagiuliana und einem Sommelier der Weinakademie. Lassen Sie sich diese für Südtirol einzigartige Geschmackssafari nicht entgehen und erleben die das teuerste und zarteste Fleisch der Welt

Zielgruppe	Genussspechte, Fleischliebhaber, Gourmets
Vortragende	Mitarbeiter vom Restaurant Hidalgo und ein Sommelier
Dauer	3–4 Stunden
Uhrzeit	19 bis ca. 22/22.30 Uhr
Preis*	**€ 120,–** pro Person
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsorte** und **Termine**

Ⓓ	**Burgstall**	Restaurant Hidalgo Beef Tasting Do, 26.01. Do, 05.10.

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache

*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Mai

Diplom Speck-Expert

Speck entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Während man nördlich der Alpen den Schinken durch Räuchern haltbar macht und im Süden an der Luft trocknet, haben die Südtiroler beides vereint und so den typischen Südtiroler Speck geschaffen: einen leicht geräucherten Rohschinken. Der Ausbildungskurs will dazu beitragen, die Speckkultur in Ihrer Vielfalt und Unterschiedlichkeit zu entdecken. Das Wissen zur Speckherstellung spielt eine wichtige Rolle, Besichtigungen von verschiedenen Herstellern unterschiedlicher Größenordnung sowie eine Reise zu einem Rohstofflieferant außerhalb Südtirols sind geplant. Neben einem korrekten Umgang in der Küche, der Befähigung zur Beratung des Gastes, wird in der Ausbildung auch auf professionellen Verkostungstechniken und den unterschiedlichen Typologien von Speck eingegangen.

Kursziele:
Vermittlung aller relevanten Wissensgebiete: Angefangen bei der Herstellung von Speck, über professionelle Verkostungstechniken und der fachlichen Beratung des Gastes, bis hin zur vollendeten Harmonie von Speck und Wein. Die Speckkultur in ihrer Vielfalt spielt dabei eine wesentliche Rolle

Abschluss: schriftliche Prüfung

Südtiroler Speck Consortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Zielgruppe	Leiter und Mitarbeiter in Hotel- und Gastbetrieben, interessierte Laien und Feinschmecker, die sich zum Produkt Speck Expertenwissen aneignen möchten
Vortragende	verschiedene
Dauer	6 Tage (inkl. Prüfung)
Uhrzeit	jeweils 9–17 Uhr
Preis*	**€ 300,–** pro Person
Min. Teilnehmer	7 Personen

Veranstaltungsorte** und **Termine**

Ⓓ **div.** Handelskammer Bozen, Verschiedene Speckproduzenten in Südtirol, Rohstofflieferant außerhalb Südtirols
Fr, 05.–Sa, 06.05
Fr, 12.–Sa, 13.05.
Fr, 19.–Sa, 20.05.

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache
*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Herbst

Diplom Käse-Expert

Der Diplom Käse-Expert bietet Ihnen in den ersten Ausbildungseinheiten einen Einblick in die allgemeine Warenkunde (Rohstoffe, Reifung, Lagerung, Herstellung, usw) des Käses und wird in den folgenden Lektionen auf die Käsekunde der einzelnen Käseländer eingehen. Dabei wird der Schwerpunkt auf Foodpairing gelegt: jeder Käse findet seinen Partner bei Anpassungen zu Wein, Bier, Säften und Brot.

Lerninhalte:
- Warenkunde (Käsegruppen, Rohstoff, Käsereifung, Lagerung, Herstellungsprozess- und verfahren)
- Käsepräsentation
- Harmoniekunde: Foodpairing – Käse findet seine Partner
- Käseländer Europa mit Schwerpunkt : Italien, Frankreich, Deutschland, Österreich, Spanien, Portugal, Grossbritanien, Niederlande

Kursziele: Diese Ausbildung verfolgt das Ziel, mit einem innovativen Seminar den Bedarf an Wissenstransfer, an kompetenter Fachberatung in der Gastronomie anzubieten und damit letztendlich die Gästezufriedenheit zu fördern.

Abschluss: schriftliche und praktische Prüfung

Zielgruppe	Leiter und Mitarbeiter in Hotel- und Gastbetrieben, interessierte Feinschmecker
Vortragende	verschiedene
Dauer	9–12 Tage (inkl. Prüfung)
Uhrzeit	jeweils von 9–17 Uhr

Veranstaltungsorte** und **Termine**

Ⓓ **verschiedene Orte in Südtirol**
die Termine und das detaillierte Programm finden Sie auf unserer website www.weinakademie.it

Ⓓ — Kurs in deutscher Sprache
*** Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 71–74.**

Sommeliervereinigung Südtirol

Sommelierkurse von der Theorie zur Praxis

Seit mehr als 40 Jahren hat sich die Sommelier-Vereinigung Südtirol vom alleinigen Kursanbieter zu einer professionellen und strukturierten Ausbildungsstätte entwickelt.

Ihr Ziel ist es, mittels eines *nachhaltigen Schulungs-Programms die WEINKULTUR in Südtirol zu fördern*, zu unterstützen und vor allem zu vermitteln.

Wein ist ein altes Kulturgut, welches landschaftlich, geschichtlich, kulturell und touristisch von äußerster Wichtigkeit für unser Land ist. Das Wissen und das Verständnis rund um den Wein im Allgemeinen und um den Südtiroler Wein im Besonderen steigert Ihre beruflichen Chancen und ist außerdem auch eine persönliche Bereicherung.

Unsere Zielgruppe umfasst nicht nur *Mitarbeiter* und *Unternehmer* von *Gastronomiebetrieben*, sondern richtet sich auch an *Kellereien*, den *Fachhandel* und an *alle Weinbegeisterte* und –Interessierte. Dazu steht der Sommeliervereinigung Südtirol ein gut ausgebildetes, fachlich kompetentes und engagiertes Team zur Seite.

Von *Einsteigerkursen bis zur Sommelierausbildung* mit staatlich anerkanntem Diplom, nach den Richtlinien des *AIS (Associazione Italiana Sommelier)*, finden Sie hier „Alles zum Thema Wein“.

Gar einige nennen sich Sommelier, sind es aber nicht. Einzig allein die amtliche Sommelierausbildung garantiert Ihnen die Anerkennung dieser Berufskategorie:

- mit vollständigen, praxisorientierten & erprobten Ausbildungsprogrammen.
- mit einer mehrteiligen Abschlussprüfung
- mit der Vergabe des staatlich anerkannten Sommelierdiploms lt. DPR 539 vom 06.04.1973
- mit der Vergabe der Vereins-Plakette, welche Betriebe mit Sommelier auszeichnet

Wine Coaching

Ihre Mitarbeiter benötigen eine Auffrischung ihres Wissens zu den Weinen Ihres Betriebes?

Sie können den Gast derzeit nicht hundertprozentig beraten und fühlen sich unwohl und unsicher bei der Empfehlung eines Weines?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. *Wir unterstützen Sie bei allen Themen rund um den Wein* wie z. B.:

- der gepflegte Weinservice
- die Zusammensetzung der Weinkarte
- der Weineinkauf
- die Grundzüge der Weinempfehlung
- das richtige Glas
- die richtige Servicereihenfolg

  und Vieles mehr!

Bei den Mitarbeiterschulungen gehen wir ganz gezielt auf Ihre persönlichen und betrieblichen Wünsche ein.

Sehr gerne können Sie uns für ein unverbindliches und persönliches Beratungsgespräch kontaktieren. Gemeinsam werden wir ein maßgeschneidertes Angebot für Sie erstellen.

Rent a Sommelier

Auch Ihre private Feier oder Veranstaltung wird durch einen ausgebildeten Sommelier aufgewertet!

Unsere klassifizierten Sommeliers betreuen Sie vor Ort, in Ihrem Betrieb:

- Bei der Eröffnung Ihres Lokales
- Bei Ihrer Mitarbeiterfeier und machen aus Ihrer Veranstaltung etwas ganz Besonderes.

Ganz nach Ihren Wünschen werden Verkostungen und Weinpräsentationen, sowie verschiedene Seminare zu den unterschiedlichsten Themen abgehalten: Destillate, Käse-, Schokolade oder Zigarrenseminare, ...

Sehr gerne erstellen wir für Sie ein Angebot.

Sommeliervereinigung Südtirol | Associazione italiana sommelier Alto Adige
Südtiroler Straße | Via Alto Adige 60
39100 Bozen | Bolzano
T +39 338 6189645
sommelier@sommeliervereinigung.it
www.sommeliervereinigung.it

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Die Südtiroler Sommeliervereinigung | L'Associazione Italiana Sommelier dell'Alto Adige

Die Sommeliervereinigung Südtirol verfolgt seit über 40 Jahren das Ziel, in der Öffentlichkeit ein Bewusstsein für Weinkultur zu bilden und zu vermitteln. Ein bestens ausgebildetes, kompetentes und engagiertes Team an Vortragenden gibt im Auftrag der Südtiroler Sommeliervereinigung in verschiedenen Kursen Fachwissen weiter.

Da più di 40 anni l'Associazione Italiana Sommelier dell'Alto Adige ha perseguito lo scopo di diffondere la consapevolezza per la cultura enologica. Per queste attività didattiche l'Accademia del vino Alto Adige si appoggia a un team di relatori entusiasti e preparati.

wein.kaltern
il punto giusto

wein.kaltern

wein.kaltern ist eine Initiative für Qualität und Weinkultur der Weinwirtschaft in Kaltern am See. Kaltern ist ein Ort, in dem Wein und Kultur zur Weinkultur verbunden werden, und *wein.kaltern* ist eine treibende Kraft dafür. Von Beginn an war für die Initiative das Thema Weinvermittlung zentral. Mit der Südtiroler Weinakademie gibt es nun den idealen Ort für die Umsetzung dieses wichtigen Anliegens.

wein.kaltern è un'iniziativa per la promozione della qualità nel settore della viticoltura e della cultura enologica nella zona di Caldaro. Caldaro è un luogo in cui vino e cultura formano un connubio inscindibile e il consorzio *wein.kaltern* è il motore di tante iniziative incentrate sul vino. Fin dall'inizio wein.kaltern ha inteso l'informazione come miglior veicolo di diffusione di consapevolezza e di cultura enologica.

Adressverzeichnis | Elenco degli indirizzi

Südtiroler Weinakademie | Accademia del Vino Alto Adige
Marktplatz | Piazza Principale 12
39052 Kaltern | Caldaro
www.suedtiroler-weinakademie.it

A. Lageder, Vineria Paradeis
St. Gertraud Platz | Piazza S. Geltrude 10
39040 Margreid | Magrè

Arunda Sektkellerei
Prof.-Josef-Schwarz-Straße | Via Prof.-Josef-Schwarz 18
39010 Mölten | Meltina
www.arundavivaldi.it

Batzen Bräu
Andreas-Hofer-Straße | Via Andreas Hofer 30
39100 Bozen | Bolzano
www.batzen.it

Bildungshaus Kloster Neustift | Centro Convegni Abbazia di Novacella
Stiftstraße | Via Abbazia 1
39040 Neustift | Novacella
www.kloster-neustift.it

Castel Ringberg
St. Josef am See | S. Giuseppe al Lago 1
39052 Kaltern | Caldaro
www.castelringberg.com

Condito
Crispistraße | Via Crispi 37
39100 Bozen | Bolzano
www.conditowelt.com

Egarter Getränke
Sonnwendweg | Via Sonnwend 21
39030 Sexten | Sesto
www.egarter.it

Eisacktaler Kellerei | Cantina Valle Isarco
Leitach | Località Coste 50
39043 Klausen | Chiusa
www.eisacktalerkellerei.it

Erbhof Unterganzner
Kampillerweg | Via Campiglio 15
39052 Kardaun | Cardano
www.mayr-unterganzner.it

Franz Haas
Villnerstraße | Via Villa 6
39040 Montan | Montagna
www.franz-haas.it

Gandolfi Vinothek | Enoteca
Drususallee | Via Druso 349
39100 Bozen | Bolzano
www.gandolfi.bz.it

Adressverzeichnis | Elenco degli indirizzi

Gastro Drink
Schlachthofstraße | Via Macello 29
Großmarkthalle | Mercato generale
39100 Bozen | Bolzano
www.gastrodrink.it

Genussbunker
Montal | Mantana 50
39030 St. Lorenzen | San Lorenzo

harpf Getränkeladen | harpf bottiglieria
Stadtgasse | Via Centrale 53 a
39031 Bruneck | Brunico
www.harpf.it

Hidalgo Beef Tasting Restaurant | Ristorante
Romstrasse | Via Roma 7
39040 Burgstall | Postal
www.restaurant-hidalgo.it

Hofer Market
Brennerstraße | Via Brennero 21
39049 Sterzing | Vipiteno
www.hofermarket.it

Hopfen & Co
Obstmarkt | Piazza Erbe 17
39100 Bozen | Bolzano
www.boznerbier.it

J. Hofstätter
Rathausplatz | Piazza Municipio 7
39040 Tramin | Termeno
www.hofstatter.com

Josef Brigl
Maria-Rast-Weg | Via Madonna del Riposo 3
39057 Eppan | Appiano
www.brigl.com

Kellerei Algund | Cantina di Lagundo
Lauben | Via Portici 218
39012 Meran | Merano
www.algunderkellerei.it

Kellerei Bozen | Cantina Produttori Bolzano
Grieser Platz | Piazza Gries 2
39100 Bozen | Bolzano
www.kellereibozen.com

Kellerei Kurtatsch Cantina Cortaccia
Weinstrasse | Strada del Vino 23
39040 Kurtatsch | Cortaccia
www.kellerei-kurtatsch.it

Kellerei Meran Burggräfler | Cantina Produttori Burggräfler
Kellereistraße | Via Cantina 9
39020 Marling | Marlengo
www.kellereimeran.it

Kellerei Nals Margreid | Cantina Nals Margreid
Heiligenbergerweg | Via Heiligenberger 2
39010 Nals | Nalles
www.kellerei.it

Kellerei Schreckbichl | Produttori Colterenzio
Weinstraße | Strada del Vino 8
39057 Girlan | Cornaiano
www.colterenzio.it

Kellerei St. Michael Eppan | Cantina Produttori S. Michele Appiano
Umfahrungsstraße | Via Circonvallazione 17/19
39057 Eppan | Appiano
www.stmichael.it

Kellerei St. Pauls | Cantina S. Paolo
Schloß-Warth-Weg | Via Castel Guardia 21
39050 St. Pauls/Eppan | S. Paolo/Appiano
www.kellereistpauls.com

Kellerei Terlan | Cantina Terlano
Silberleiten Weg | Via Silberleiten 7
39018 Terlan | Terlano
www.kellerei-terlan.com

Kellerei Tramin | Cantina Tramin
Weinstraße | Strada del Vino 144
39040 Tramin | Termeno
www.cantinatramin.it

Kettmeir
Kellereistraße | Via Cantina 4
39052 Kaltern | Caldaro
www.kettmeir.com

KiMM – Kultur in Meran Mais
Pfarrgasse | Via Parrocchia 2b
39012 Meran | Merano
www.kimm-meran.it

Lunas Restaurant
Piavestraße | Via Piave 15
39100 Bozen | Bolzano
www.lunas.bz.it

Manincor
St. Josef am See | S. Giuseppe al lago 4
39052 Kaltern | Caldaro
www.manincor.com

Moosbauer
Moritzinger Weg I Via S. Maurizio 83
39100 Bozen | Bolzano
www.moosbauer.com

Adressverzeichnis | Elenco degli indirizzi

Nägele
Weingartnerstraße | Via Weingartner 14
39022 Algund | Lagundo
www.naegele.it

Parkhotel Mondschein | Luna
Piave Straße | Via Piave 15
39100 Bozen | Bolzano
www.hotel-luna.it

Pfefferlechner
St. Martin Straße | Via S. Martino 4
39011 Lana
www.pfefferlechner.it

Pur Lana (Meraner Weinhaus)
Industriezone | Zona Industriale 8
39011 Lana
www.pursuedtirol.com

Vinum
Brennerstraße | Via Brennero 28
39100 Bozen | Bolzano
www.vinum.it

Weinhaus Punkt
Marktplatz | Piazza Principale 3
39052 Kaltern | Caldaro

winecenter
Bahnhofstraße | Via Stazione 7
39052 Kaltern | Caldaro
www.winecenter.it

Winestore
Gewerbezone | Zona Industriale 5
39043 Kardaun | Cardano
www.weindiele.com

IMPRESSUM **Herausgeber** | **Editore:** Südtiroler Weinakademie | Accademia del Vino Alto Adige, Marktplatz | Piazza Principale 12, 39052 Kaltern | Caldaro
Grafische Ausstattung | **progetto grafico:** hœretzeder grafische gestaltung, Scheffau / Tirol
Fotos | **Foto:** Sorvillo Tiberio, shutterstock.com. Archiv; **Druck** | **Stampa:** Athesia Druck GmbH, Bozen
Fehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten! | **Salvo errori ed omissioni!** © 01.2017

Mitglieder, Partner | Soci, partner

Südtiroler Wein ist Lebensart. Eine Hommage an den Genuss. Eine Entscheidung für Qualität und Persönlichkeit. Durch die kulturelle Vielfalt seines Herkunftslandes entstehen Weine, die Menschen verbinden. Weine mit Gespür für Gastlichkeit.

www.facebook.com/suedtirolwein.vinialtoadige

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

SÜDTIROL

www.suedtirolwein.com